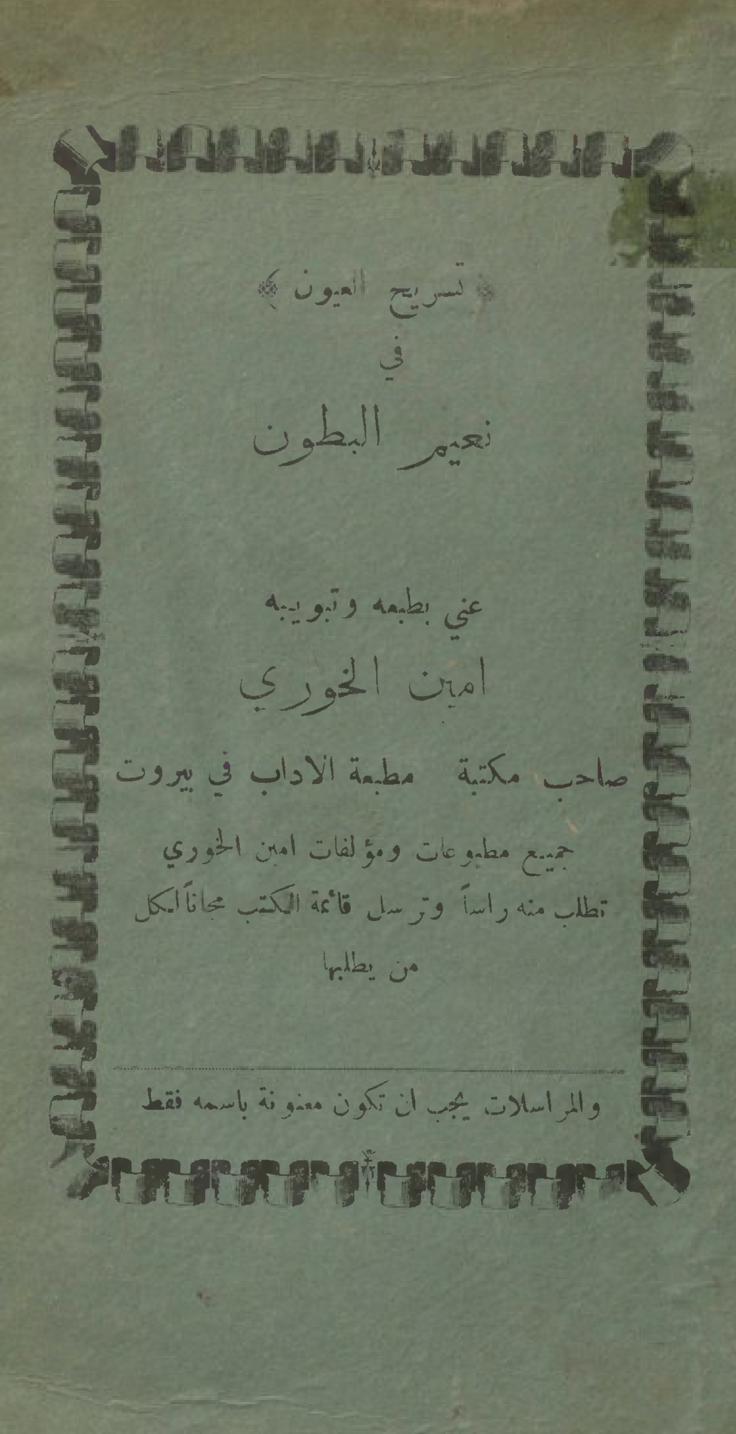


﴿ تسريح العيون ﴾

في

نعيم البطون

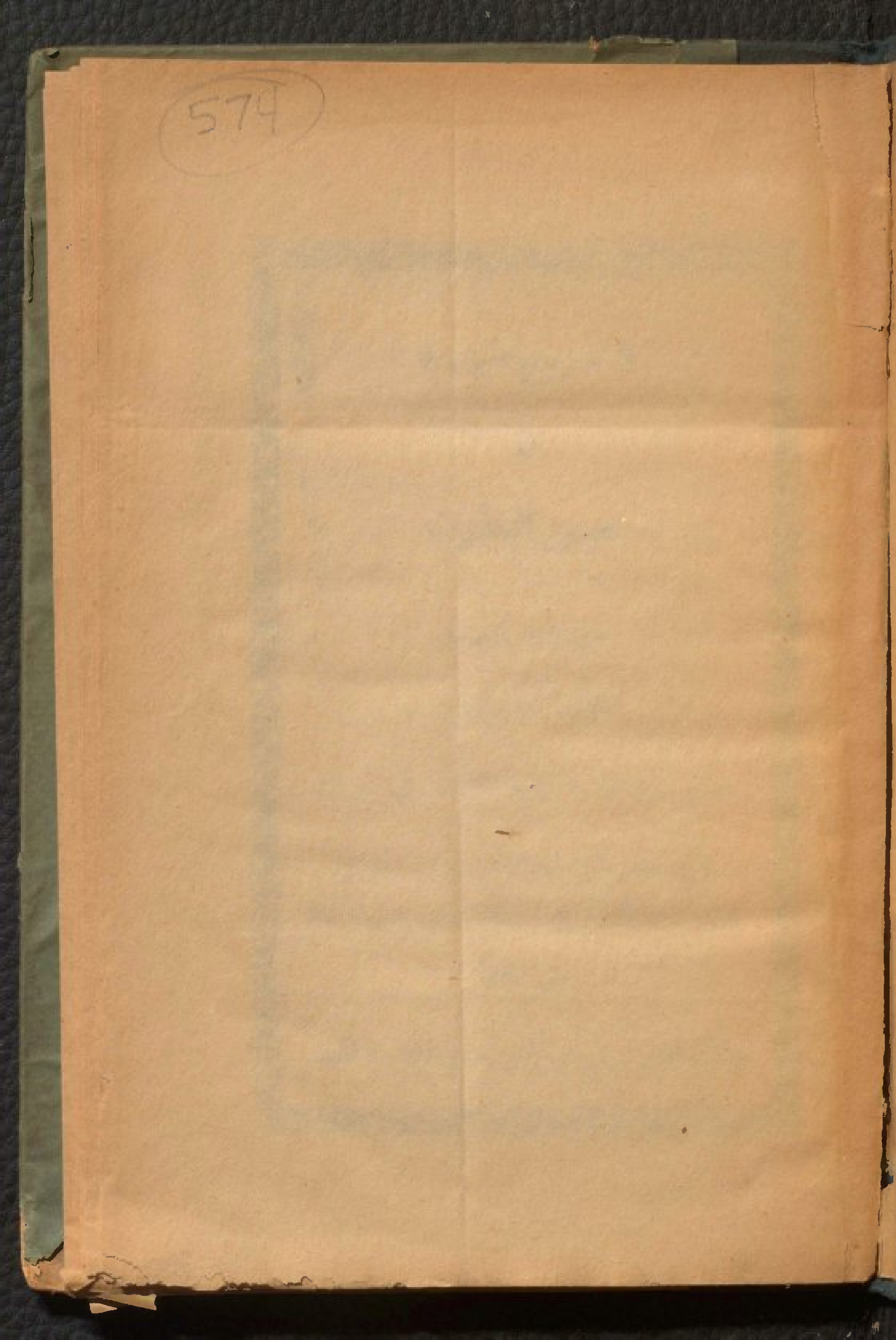
عني بطبعه وتبويبه

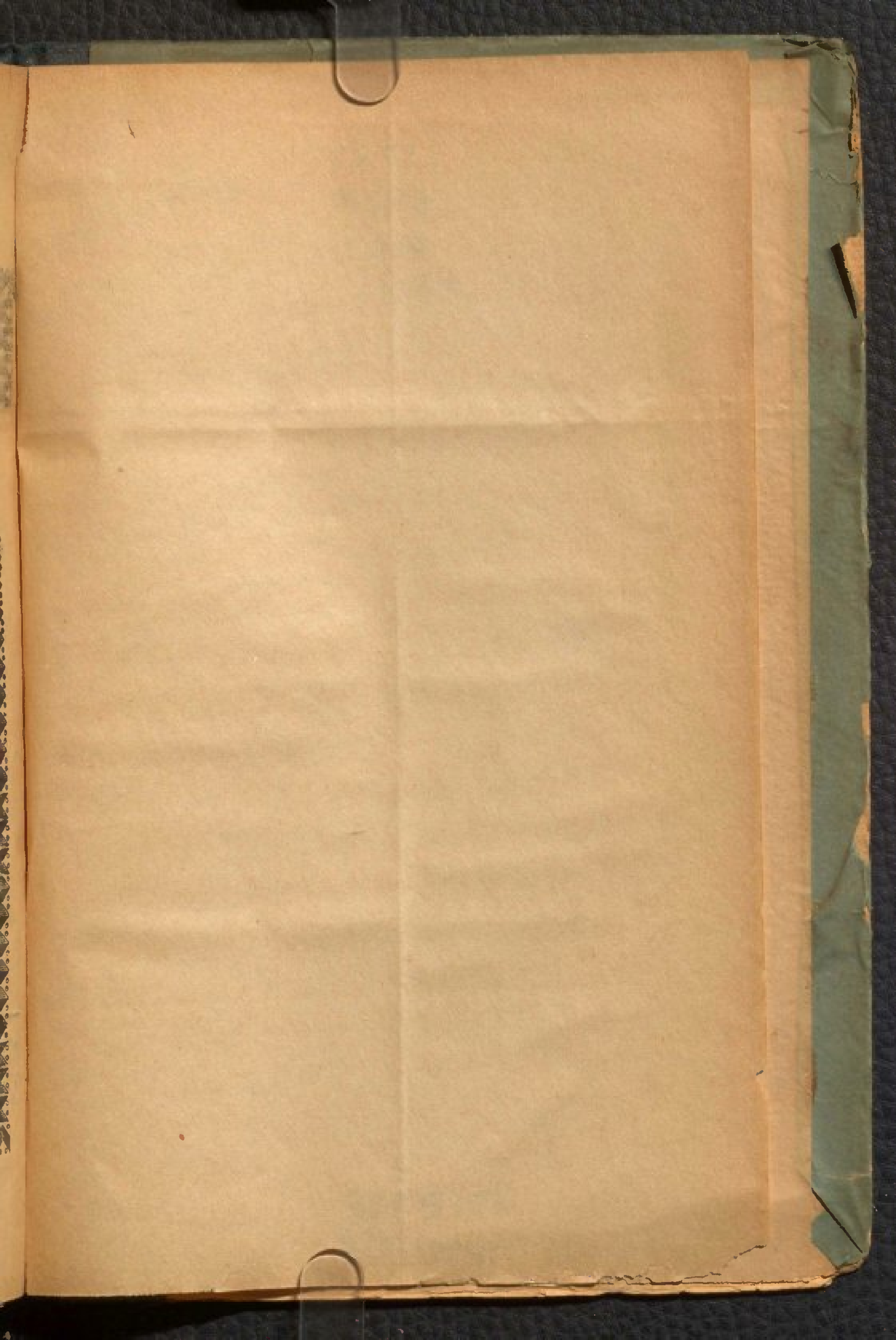
امين الخوري

صاحب مكتبة مطبعة الاداب في بيروت

جميع مطبوعات ومؤلفات امين الخوري تطلب منه راساً وترسل قائمة الكتب مجاناً لكل من يطلبها

والمراسلات يجب ان تكون معنونة باسمه فقط





﴿ تسريح العيون ﴾

في

نعيم البطاون

عني بطبعه وتبويبه

امين الخوري

صاحب مكتبة — مطبعة الاداب في بيروت

المقصود من طبع هذا الكتاب

فن الطبخ هو حيوة الانسان وعليه يتوقف حسن الصحة وصفا العيش معاً . ولقد طالما طلب الينا كثير ممن يهمهم هذا الفن بان ننشر لهم كتاباً ليس بالطويل الممل ولا بالناقص المخل بحيث يكون وافياً لمرغوبهم ومطابقاً لمطلوبهم من حيث الفائدة وملاءمة السعر فلبينا طلبهم وطبعنا لهم هذا الكتاب واودعناه اشكال ماكولات افرنجية وعربية وحلويات ومربيات عديدة فجاء كتاباً غاية في الافادة لا يستغني عنه الطباخون

م

(تنبيه) قد اعتمدنا بالاوزان على الغرام وهو نحو ثلث درهم والايكتوغرام وهو نحو ٣٢ درهماً والكيلو غرام وهو ٣٣٢ درهماً والاوقية وهي ٦٠ درهماً والاوقة وهي ٤٠٠ درهم

شوربا الشعيرية

يقتضي انتخاب احسن ما يكون من الشعيرية واجودها شعيرية ايطاليا

خذ ٦٠ غراماً من الشعيرية واغلها ٥ دقائق في ليتر واحد من الماء الغالي المضاف اليه ٤ غرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك صفها بصفاة لاخراج الماء منها ثم القها في ليتر من المرقة الغالية وحركها بملعقة فشط الزفرة لئلا تجبل ودعها على نار هادية ٥ دقايق على حافة الموقد وقد تعطي من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغوة عنها وذقها لتعرف ملحها (ذلك امر نوصيك به في كل ما تعده من المواكيل على اختلاف ضروبه) ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية من اي طرز كانت كمكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات المعجينة وكثيراً ما يقدم مع الشعيرية صحن من جبن مبروشاً

شوربا الارز

خذ الارز ونقه واغله واطبخه على ما ذكرنا اعلاه مضيفاً عليه شيئاً من الزعفران وثلث فلفلات حمر مسحوقة ثم قطعة من السمن قليلاً او قليل من نخاع البقر المذوب وقدمهُ على جاط مع مرقة فاترة موضوعة لوحدها في شوربية

حرّاق اصبعه

ضع ١٤ دسيلتراً من الماء في طنجرة واضف اليها ٥٠ غراماً من الخبز اليابس صغيراً وقبصة ملح ٢٥ غراماً من السمن وضعها على نار قوية

حتى اذا اخذت بالغلي حركها بملعقة خشب لئلا تلتصق بالطنجرة ودعها تنطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحركها وضع في قصعة ٤ صفارات بيض مخفوقة بنصف دسيلتر من الحليب واضف الى ذلك ٣٠ غراماً من السمن وضع النقيع المذكور في الشوربية وقدمها للمائدة

(تنبيه) اذا عقد النقيع كثيراً اضف اليه نصف دسيلتر او دسيلتراً من الحليب بحسب الاقتضاء

الزيتون

خذ من الزيتون الاخضر الصامد وقدمه في صحن وما يرجع منه عن السفرة ضعه في قصعة بماء قليل الملح بحيث تغمره الماء تماماً لئلا يسود

الانشانية

خذ النشايات وضعها في صحنها الخصوصي وخير الانشانية ما ورد من نيس فانه صغير مدور وقشر ظهره ابيض وسلامورته تكون حمراء غامقة وانقع الانشايات بالماء البارد ساعتين ثم افسخها شطرين وارفع منها الحسكة الكبيرة واقشرها واغسلها ثانية ونشفها بخرقة ناشفة واقطع شيئاً من عرضها من الجهتين واخرج الحسك الصغير الموجود في جهة البطن وضعها في الصحن وغطها بالزيت

الخيار

خذ من الخيار الاخضر فانه مفضل في السفر واقطعه اربعاً بطول متساو واترع قشره ، اقطعه عرضاً قطعاً نصفها في قصعة واضف اليها ٢٠

غراماً من الملح ودعها تنتقع ٤ ساعات وصفها جيداً وتبلها بالزيت والخل والبهار نظير السلطة الفاخرة وزد عليها ملعقة رافيكوت مفرومة

ارضي شوكة

خذ من الارضي شوكة ما كان اخضر طرفاً واقطع روؤس اوراقه وانزع الاوراق الصلبة التي في اصوله وضعه في الماء الممزوج بقليل من الخل لئلا يسود ولدى تقديمه صفه واضعه في صحن بالماء البارد

الفخذ المشوي

لا بد لفخذ الغنم المشوي ان يتطرى وهو ان تبقيه ما امكن بحسب الفصل والهوا و يعتمد في ذلك على الاختبار . ومتى تطرى الفخذ على ما ذكر ضعه بالبروش واشوه على نار قوية ساعة حتى ينضج ولا يقطر زومه منه ودليل نضيجه تصاعد هبلة خفيفة منه وان تقطر منه قطرات

كلى الغنم

خذ ست كلا وشقها من ظهرها ولا تفصلها وارفع عنها قشراتها وشكها عرضاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها بالملح والبهار وادهنها بالزيت خفيفاً وحمرها على نار قوية ٣ دقائق من كل جهة واخرجها من النار وقدمها على القصعة وخذ ايكتو ٨ من سلسة ماتردوتل واقسمها ستة اقسام كي تزين الكلاوي من الداخل وقدمها

مقادم اغنم

شيط مقادم الغنم وذبلها واطبخ نحو ست ساعات في روبة او حل ملعقة

طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقادم واطبخ حتي تنفصل العظام بسهولة

لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي وقشر جلدته وعرقه وشكه بشراحي الشحم واطبخه وشقه شطرين وقدمه بالسلاسات والزيتات على ما ذكر في كلى الغنم

مقانق الغنم

تصنع مقانق الغنم على ما ياتي : خذ هبر الخنزير العاري من العروق وقدره من الشحم وافرمه ناعمًا واضف اليه البقدونس والسيبول والبهارات وقليلًا من العطريات والملح والبهار وقليلًا من الماء ذلك ما يلين اللحم واخلط واحش مقانق الغنم

مقانق الخنزير

خذ مصارين الخنزير اللحمة ونظفها جيداً وانقعها ١٢ ساعة بالماء البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثًا ثم صفها ونشفها وضعها في قصعة وتبلها بالملح والبهار والعطريات والتوابل والاشالوت ودعها في هذه التابلة ثلث ساعات صيفًا وستًا شتاء حتى اذا انتقعت خطه بالابرة والخيط المصيص قدر ما يعبى المصران الذي يحويه ولا تعبئها كثيراً او اربط طرفيها وضعها في قعر الملاحة واذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح والبهار والجزر والبصل وباقة مزينة

واطبخها ٤ ساعات على نار هادية ودعها تبرد في زومها ثم شرطها وضعها على الصبع وتقدم كمقبلات ولك ان تضع تحتها عصير البزيلا او العدس او البصل المسمر واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء ٢٤ ساعة ودخنها على المدخنة وعلقها في مكان ناشف واستعملها لدى الاقتصاد ثم انقعها ١٢ ساعه واطبخها على ما ذكر وقس عليها ما كان اصغر منها من المصارين

الفروج بالارز

خذ فروجاً وحضره واطبخه كالفروج بالملح الخاشن وضعه على النار ١٥ دقيقة واخرج الباقة والبصل واضف من الارز ايكتو٢ بعد ان تكون غسلته جيداً وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه في القصعة وحرك الارز بملعقة خشب كي يتسقي كله وصبه على الصحن والفروج في وسطه دسيلتر من الزوم المحضر

الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره واربطه واشوه ٣٥ دقيقة وتحقق نضجه وفكه وصف الزوم واقشط الدهن وصبه تحت الفروج وزينة بالجرجير (القرة الحراء)

الفروج المحمر

خذ الفروج وقطعه وضعه في طنجرة في قعرها طبقة من السمن وتبله بالملح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه على النار واقله بحيث يحمر

كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اضف راسا من الثوم واشالوتين
و بقدونسا مفروماً ناعماً واقلِ الافخاذ اكثر من غيرها من الاعضاء
واقلِ الحشائش الناعمة وضع ملعقةمن الطحين او الاسبانيولية وحمر
الفروج مضيفاً اليه قدحاً من الخمر الابيض وقليلاً من المرقة حتى اذا
كاد يغلي صفه على القصعة ويضاف اليه الفطر او غيره من الزينة مع
قليل من الليمون

الاوز المشوي

خذ وزة فتية بيضاء الدهن ناعمة الجلد وانتفها وافرزها ونظفها ونشفها
واربطها تاركاً رجليها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية التعادلة واشوها
نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها وصفها
وصفِ الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كبير الفائدة
في المطبخ فستعمله في تحضير الملفوف وشود با البصل والكراث الخ

الاوز محشياً

خذ الاوز وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبد ولحم
الق ن والكستنا المقلية لحظة بالسمن وافرم ذلك كله وتباسه بالملح
والبهار والسيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقليلاً من مبروش جوز
الطيب واضف الكستنا التي ابقيتها تامة واحش بها الاوزة واشوها واطبخها

الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافرزه وشيطه خفيفاً واربطه كالفراريج المشوية

وارفع اطراف جناحه وضعه بالبروش ولا تنتف ريش راسه بل اكسر عنقه وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين تضعه بالقصعة وتشك افراخ الحجل او تكفن بالشحم ولا تنضج كثيراً فتفقد طعمها

فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخه وافزره وقطعه قطعاً وضعه في طنجرة ومعه السمن والملح والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وحرك كل القطع بدون استثناء الى ان تنضج كلها ومتى مكنت وجمدت لدى الضغط اضف الارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا كانت سميكة رقها بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة على ما ذكر وكانت القلية حاضرة غالية قليلاً الق فيها الارضي شوكة نيئاً ومتى قلي صفه وملحه وصفه وزينه بالبقدونس المقلي وقدم

اللوبيا البيضاء اليابسة

خذ ليتراً من اللوبياء البيضاء اليابسة وضعها في ٣ ليترات من الماء و ١٠ غرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالغليان ضع الطنجرة مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صفها ورجعها الى الطنجرة واضف ١٢٥ غراماً من السمن وملعقة من البقدونس المفروم وقبضتين من الملح ونصف دسيلتر من مرقة اللوبياء وهز الطنجرة وحركها حتى اذا ذاب السمن قدم وتقدم اللوبياء ساطة بعد

ان تكون بردت

اللوبياء الحمراء

خذ من اللوبياء الحمراء ليترًا واطبخه على ما ذكر اعلاه وخذ ايكتو ٢ من المماح الصغير واخرج جلدته وقطعه قطعًا صغيرة وذبله ٥ دقائق ثم صفه وضعه في طنجرة وحرقصه حتى يحمر واضف ١٠ غراما من الطحين وحرك ٣ دقائق بملعقــة خشب وضع من الخمر الاحمر ٣ دسيلترات والماء دسيلترًا والبهار قبصتين واطبخ على نار هادية ٢٠ دقيقة وصف اللوبيا وضعها في الطنجرة واضف ٣٠ غرامًا من السمن وحرك الطنجرة الى ان يذوب وقدم

اللوبياء الخضراء سلطة

خذ اللوبياء واطبخها على ما تقدم وصفها وتبلها بالماء والبهار قبل ان تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية كافية من الزيت

الجزر

خذ ٨٠٠ غرام من الجزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده بالماء البارد واقشره بخرقة واقطع ما كان اخضر في راسه وشيئًا من اصله وقطعه حلقًا وضعه في طنجرة واضف اليه نصف دسيلتر من الماء و٣٠ غرامًا من السمن وقبصــة من الملح و٥ غرامات سكر وغط الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على نار هادية وشل الجزر حينًا بعد

حيناً حين ليكون النضج متساو يًا وعقد بصفاري بيض ونصف د يلتر من الكريما و٢٥ غراماً من السمن (راجع عقيدة البيض) ونصف ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتحضير مخلوط الخضرة ودع الخضرة تبرد ثم ضع في قعر القصعة اللوبيا الخضرا كلهاوسائر الخضرة فوقهاجاعلاً كل صنف لوحده كباقات مشكلة على ما ياتي باقة جزر . باقة بزيلا باقة لفت . باقة هليون وما زاد من البزيلا والهليون ضعه في الوسط وفوقه ملعقة من رافيكوت المفروم وقدم الة الزيت والخل على المائدة

البطاطة مقلية

خذ البطاطا واقشرها نية وقطعها قطعاً ناعمة او قطعاً طويلة او مربعة والقها في قلية ساخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلاة ورش عليها الملح الناعم وقدمهـا على خامة وان شئت فذبل اولاً البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلاً

عوامات البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضعها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦ صفارات بيض وقليل من الكريما وبقدونس مفروم وبهـار وملح وامزج ذلك كله جيداً وقسمه كتلاً اي كبيبات وخذ عجة مخفوقة ومتبلة بالبهار والملح ولت بها الكبيبات حتى تشرب ولتها بمسحوق

الخبز واقلها حتى تحمر واذا شئت ان تصنع كفتة او كبيبات للبطاطا فلتها بالطحين فقط واسلقها بالمرقة واحفظها على حافة الموقد

الملفوف المحشو

خذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة بالماء الغالي ثم بردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم العجل ٢٥٠ غراماً وقدر ذلك من الملح المدهن وافرم ناعماً واسحق هذه الحشوة بالهاون ومعها ستة صفارات بيض وبهار وملح وضع هذه الحشوة اولاً مكان القلب الذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة من اوراقها واربطها واطبخها كطبيخ الملفوف بالمالح واقشط الدهن عن المرقة وخثرها

البنادوره المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغمسها في الماء الغالي ثم اخرجها وارفع منها قشرها الرقيقة ثم افتحها من جهة موخرها واخرج ما فيها من البزر واستمن في ذلك بقبضة ملعقة صغيرة وتبل بقبصتين من الملح و٢ من البهار وصف البنادورى في قصعة المقلي تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واصنع الحشوة على ما ذكر في الفطر المحشو وقد صنعها اخرون على ما ياتي اي خذ نقارة البنادورى التي نقرتها وصفها من البزر وخثرها فيكون منها عصير سميك وضع في مقلاة ملعقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبروش مملح

الخنز يراو من مفرومه الناعم و بقدونس واشالوت وثوم مفروم واقل ذلك كله على النار واضف اليه العصير المذكور وقدر ربعه من لب الخبز المغموس بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد هذه الحشوة ومتى بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافتها ورش عليها نصف ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ على نار قوية بالفران او على نار ين ٨ دقائق وصف ثم صف وقدم

في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقه طولاً شطرين وانقره وانقشه نقشاً خفيفاً على جانبيه وضعه في مقلاة تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واقله على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة وتكون الجهة المقطوعة لجهة الخامة وافرم ما اخرجته من الباذنجان واعصره في خامة لتخرج الماء منه واضف الى المقلاة ١٥ غراماً من الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٣ دقائق وسق هذه الروبة بدسيلترين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر من نقارة الباذنجان واقل ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملاعق من الحشائش الناعمة سامسة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة والسلسات واضف ربع قبصة من البهار وخثر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق وضعه في المقلاة واضف اليه ملعقتين من الزيت ورش عليه ملعقة من مسحوق الخبز واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نار ين وضعه على القصعة وقدم

في الباذنجان المقلي

خذ الباذنجان وقطعه طولاً اربع قطع ورش عليه الملح واتركه على ذلك ساعة وضع في مقلاة ٣ ملاعق زيت الزيتون وصف الباذنجان واقله وخذ قليلًا من الثوم والبقدونس المفرومين واخلطها بالزيت

الباذنجان المقلي على ما ذكر ويحضر ايضًا بالبوليت و بسلسلة البنادورى

الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقه شطرين وشققه شقوقًا وتبله بالبهار والملح والزيت وقليل من الثوم المفروم واشوه على الرماد الساخن او على نار لينة وكلما نضج من جهة اقلبه الى الثانية

الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة الملعقة واحشه بحشوة مقاية) او بحشوة كوديفو) ورش عليه مسحوق الخبز وقله في طنجرة ومعه قليل من السمن وقليل من المرقة حتى اذا نضج صفه وضع عليه السلسلة الاسبانيولية . الك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز ولكن يقتضي اذ ذاك ان تجمده وتصفه

البيض النمرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليتراً ونصفًا من الماء واغل حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغط الطنجرة بغطاها فاما دقيقة واحدة

على النار كافية ثم اخرج الطنجرة وبعد ٥ دقائق نشف البيضات وقدمها

البيض المسلوق رخواً

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضعها بالماء البارد تسهيلاً لتقشيرها ومتى قشرتها ضعها في الماء الفاتر كي تستمر ساخنة وقدمها اما بزوم اللحم واما بالسلسة البضياء او سلسة البنادوري او سلسة رافيكوت او بعصير تختاره

البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرها في صحن ورش عليها قبصة ملح و٣ قبصات بهار وضع في مقلاة العجة ايكتو من السمن ودعه على النار حتى يسمر وصب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة واطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردها الى النار نصف دقيقة وصبها في القصعة واغل في المقلاة ملعقتين من الخل وخثرها حتى تصفيا ملعقة واحدة وصبها على البيضات وقدم

البيض بالجبن

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ غراماً من الجبن المبروش وواصل العمل وقدم

البيض المقلي

ضع في مقلاة قلي كافية لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذ الزيت في الغلي اكسر البيضات في صحن وحول المقلاة الى نحو قبضتها وصب

البيضة في القلية واقلبها على نفسها بملعقة خشب اي اقلب الزلال على الصفار فاذا نضج اقلبها ولا تدعها تنضج كثيراً وهكذا عالج كل بيضة لوحدها وكلما اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها ساخنة ثم صفها اكليلاً على قصعة وقدمها. ولك ان تغطيها بالسلسة البهارية او سلسة البنادورى او الطليانية السمراء. ويستعمل البيض المقلي زينة وخصوصاً للدجاج المحمر

البيض مخفوقاً بالسكر والحليب

خذ نصف ليتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واضف اليه ملعقتين من السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة الليمون الحامض او بخروب امركا . وخذ البيض المخفوق والقه ملعقة ملعقة في الحليب المغلي وقلبه واسلقه حتى ينضج من الجهتين وارفعه ودعه يجف على مصفاة وفي تلك الاثناء خذ ما عندك من صفار البيض وحله في ما تبقى من الحليب واضف السكر اذا اقتضى وحل جيداً وضع هذه الكريما على النار وحرك ورش بملعقة خشب ومتى سمكت اخرجها من النار ولا تدعها تغلي بعد وصفها بالمنخل وصفها بالنخل وصبها على البيضات بعد صنعها بهيئة اهرام ولك ان تقدم هذا الشكل ساخناً بالبرتقال والليمون الحامض والقهوة وخروب اميركا والعنبري

يخنا الارنب

خذ القسم المقدم من الارنب البري وقطعه قطعاً مربعة ٦ سنتيمترات وقطع ايكتو ٣ من مملح الخنزير الهبر قطعاً من ٤ سنتيمترات مربعة واخرج جلدها وذبلها بالماء الغالي ٥ دقايق وصفه واقله في طنجرة بنحو ٣٠ غراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجه وضعه على صحن وضع قطع الارنب في الطنجرة وقلها ١٠ دقائق ورشها بنحو ٥٠ غراماً من الطحين وحرك دقيقتين على النار واضف الى الطنجرة ٤ دسيلترات من الخمر الاحمر ودسيلترات ٤ من المرقة واغل ٥ دقايق وانت تحرك بالملعقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضعها داخلاً وصف السلسة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً قبصة وبهاراً ٣ وغط الطنجرة بغطاها وضعها على نار هادية تنطبخ بطيئاً ٦٠ دقيقة واضف ٢٠ بصلة صغيرة تكون قد قليتها بالمقلاة ودعها تنطبخ بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقايق اضف الفطر المحضر على ماذكر واخرج الباقة المزينة وقدم قطع الارنب في وسط القصعة والزينة والسلسلة فوقها

سلطان ابرهيم على المناجر

ضع الاسماك في صحن وقلها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير الليمون الحامض ومعها اشالوتة واحدة والبقدونس المفروم ناعماً وانقعها ساعة واشوها على الصبع وقدمها وقس على ذلك ماشا كلها من الاسماك

الجنكليس

خذ من حنكايس البحر قطعة وزنها كيلو واخرج الامعاء جيداً واغسله واربطه بخيط كاللحم المسلوق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي واخرجه وصفه وضعه في طنجرة والماء تغمره واضف ٢٠٠ غراماً من البصل المقطع و٢٠ غراماً من البقدونس بعروقه وورقتي غار ودسيلتري خل وراس ثوم و٣٠ غراماً من الملح و٢٠ حبة بهار وضعه على نار هادية نصف ساعة وصفه وقدم على خامة في قصعة وزينه بالبقدونس وسلسة السمن او الهولندية لوجودها ومعها القبار او الكرنيشون المفروم

البيض المقلي بالسلسة البنادورى

خذ مقلاة وضع فيها ٣ملاعق زيت واحنها الى الامام ليجتمع الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حمي الزيت اكسر بيضة طرية وتبل بقبصة ملح وبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيه واقلب وصف حالاً وبمثل ذلك عالج جميع ما عندك من البيض فانما البيضات المقلية يقتضي ان تقلي كل واحدة منها لوحدها ويقتضي ان يكون الصفار مائعاً في البيض المقلي الملقى بالماء الغالي ورش عليه من الملح قبصة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٣ دسيلترات من سالسلة البنادورى

العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبصات ملح و٣

من البهار ونصف ملعقة بقدونس مفروم واخفق بشوكة خفقاً للبياض وامزجه جيداً بالصفار وضع في المقلاة والنار قوية ٩٠ غراماً من السمن وحرك حتى يذوب ولا يحمر ومتى حمي صب فوقه البيض وحرك بالشوكة لينضج نضجاً متساوياً ومتى اخذ يجمد هز المقلاة واطو حافتي العجة على بعضها كي تاخذ هيئة بيضاوية وارفعها خفيفاً فوق النار حتى تتلون ثم ردها حتى تحمر ثم صبها في القصعة

(تنبيه) اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق والتابلة والنضج وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتتوقف صلاحيتها على ثلاثة اولاً ان لا يزيد بيضها على ١٢ واذا كان عدد المدعوين كثيراً اصنع بدلاً من العجة الواحدة اثنين . وثلاثاً ثانياً للعجة مقلاء خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً لا تخفق البيض طويلاً فاذا زدت في الخفق عكست البيضات فلا تكون العجة حسنة الطعم ولا حسنة اللون

البيض بالحليب والقهوه

حضر هذا الشكل على ١٠ تقدم وضع في ابريق ٥٠ غراماً من البن المدقوق واغل لتري ماء وصبهما على القهوة وصف مرتين وضع ٤ دسيلترات ونصفاً من الحليب لا غير واضف القهوة و٣٠ غراماً من السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب بالبرتقال

البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكسر فيها ٤ بيضات تضف اليها [illegible] غرماً من السكر الناعم و٦ دسيلترات من الحليب ونصف قبصة ملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كله جيداً بشوكة كخفق العجة ثم صفه بالمصفاة وصبه في قصعة من الفخار واغلِ ١٥ دسيلتراً من الماء في طنجرة وضع فوق الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفيحة من حديد فوقها طبقة من النار ودعه يبرد واحم صفيحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكراً ناعماً وجلدها بالصفيحة الحامية تمرها على سطحها مراً خفيفاً بحيث يذوب السكر و يسمر

خبيصة الاجاص السكري « الكمثري النجاص »

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر من السكين وضعها في طنجرة وغطها بشيرا ١٦ درجة واضف الى الشيرا ملعقة صغيرة من لعل نباتي وربع راس من خرنوب اميركا واطبخ على نار هادية حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج ودع الاجاصات تبرد في الشيرا ونشفها وخثر الشيرا على نار قوية حتى الدرجة ٣٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيصة و٦ حولها ورش عليها الشيرا باردة في اخر دقيقة

خبيصة الاجاص الشتوي

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف

اجاصة لتكون في الوسط واقشر القطع واخرج لبها و بزرها واطبخها في شير بدرجة ١٦ ومعها ملعقة لعل وقشر نصف ليمونة حامضة وتتحقق النضج بان تلين الاجاصات تحت الاصبع وصف القطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسق بالشيرا المخثرة الى درجة ٣٠ وقدم

خبيصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها و بزرها واقشرها وضع في طنجرة ٨ دسيلترات شيرا بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى اذا نضج التفاح صف على منخل وصف الشيرا وخثرها بدرجة ٣٢ حتى اذا برد التفاح صفه في القصعه و١ في الوسط و٧ حولها وسقها بالشير المخثرة بدرجة ٣٢

البرتقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعاً بغلاظ نصف سنتيمتر وصفها اكليلاً في قصعة ورش عليها ٨٠ غراماً من السكر الناعم واضف دسيلترا من الروم والعرق او عرق الكرز انما اذا كانت المشروبات عنبرية اي بالسكر كعنبري الاينسون فلا تضع اذذاك من السكر اكثر من ٥٠ غراماً

مربى الكرز

خذ من الكرز اجوده وما كان ناضجاً منه وارفع منه الاعناق والنوى وزنه وخذ ٣٧٥ غراماً من السكر لكل ٥٠٠ غرام من الكرز واغل

السكر في نصف قدح ماء نصف كيلو غرام حتى اذا صارت الشيرا امزج به الكرز وغط الطنجرة و بعد ان يغلي قليلًا اقشط عنه الزفرة واخرجه من النار وصب الكل في قصعة من الفخار ودعه يركد ساعات وفي الغد صف الكرز على منخل واضف الى الشيرا نصف كيلو من الكشمش وضعه على النار واقشط الزفرة وصب الانية تاركًا قيراطًا منها ودعها تبرد ثم املاها من مجلدة الكشمش

مربى التوت الافرنجي

خذ من التوت الافرنجي كالكشمش على ان شيرته تتخثر ثلاث مرات لان زومه اكثر ويربي ايضًا على ما ياتي : خذ من هذا التوت اجوده ونقه وانقعه في الماء الغالي تذبله وصفه على منخل وخذ من السكر كميه كافية واجعله شيرا تلقي فيها التوت حتى اذا غلي قليلًا اخرجه من النار وصبه في الانية الفاكهة والشيرة كمية متعادلة واملاء ثلاثة ارباعها ودعها تبرد واملاءها عرقًا وغطها بالورق وعلى طول المدة يمترج العرق بالفاكهة والشيرا فيصبح مربى فاخرًا

شراب البزور

خذ من اللوز الحلو ٧٥٠ غرامًا ومن المره ١٥٠ غرامًا ونقِ واسحق واضف قليلًا من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها بليتر ونصف من الماء الساخن واستحلب في خرقة وروق من السكر كيلو غرامين واغله والق فيه المستحلب واغلِ وحرك في الملعقة ومتى

لخذ بالغلي اضف اليه نصف قدح ماء الزهر وصب هذا الشراب في قصعة فاذا برد ضعه في قنينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه ٦٠ غراماً من الاربعة البزور المبردة فيكون شراباً من المبردات الفاخرة

شوربا القيما

خذ من اللحم اوقة ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصلة واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيداً وارفعها من الجرن وضعها فوق اللحمة ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصلة ومتى نعمت ارفعها وضعها في صحن ثم رجع اللحمة الى الجرن ودقها مع البصلة وخذ منها نحو اوقيتين واصنعها كتلاً كراس العصفور وضعها في صحن ثم خذ من البرغل اوقة وضع عليه الماء وصوله ثلاث مرات وضعه فوق اللحم في الجرن واجبلها بيدك وارجع فدقهـا حتى تصير كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليمونة الحامضـة الصغيرة وانقرها باصبعك واحشها بالشحمة التي دققتها حتى اذا اتممت العمل ضع طنجرة على النار واحم فيها السمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى تتقلى جيداً وضع لها من الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق الكبيبات بالمرقة فاذا نضج برغلها ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من الارز اوقيتين وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليها الملح وخذ باقة بقدونس وافرمها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق الشوربا ومتى شئت ان تصبها فضع الكبيبة فيها وصبها في الصحون ورش عليها قبصة من

القرفة الناعمة

— شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبحها وضعها في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي واسمطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعها في النار وشيط الدجاجة عليها حتى تحترق و بردها ثم خذ الطحين وافركها داخلًا وخارجاً واغسلها ثم افركها بالقرفة من الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ نحو ربع اوقية ارز وصوله مع ربع اوقية صنوبر واضف الملح والبهار والقرفه وتبل ذلك كله معاً ثم احش الدجاجة وخطها وضعها في الطنجرة وضع عليها الماء وضف الملح وضعها على النار واقشط زفرتها حتى اذا انضجت خذ لحمة واصنعها قيما وكبيبة على ما تقدم الشرح قبله واقل القيما وضعها فوق المرقة وارفع الدجاجة وضعها في قصعة واسلق الكبيبة وارفعها جانباً ثم خذ الارز وضعه على المرقة حتى اذا نضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعماً واغسله وضعه فوقها ثم ضع الكبيبة فوق الشوربا لدى التقديم وضع الدجاجة حتى تسخن ثم ارفعها وضعها في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا في الصحون وضع في كل صحن كبيبتين او ثلاثاً ورش على وجه الصحون القرفة الناعمة

شوربا الخضرة

خذ من اللحم ٤ واق واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاثة دوّور بطاطة و باقة كرفس و باقة بقدونس و بصلتين وجزرتين وافرم

ذلك كله معاً وضعه فوق اللحمة في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها حتى اذا نضجت ارفعها من المرقة وصف هذه المرقة ونظف الطنجرة ورجع المرقة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصولها وضعها في الطنجرة ولتكن المرقة اسبعة صحون واطبخ وقبل المائدة بنحو ١٠ دقايق خذ صفاري بيض واخفقهما بلعقة خشب جيداً واضف اليهما عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقة ملعقتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط والق ذلك فوق الشوربا وانت تحركها وترلها وقدم

شوربا الماش

خذ من الماش اقة ونقه وصوله وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واطبخ ثم نزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرث الماش وصفه بمصفاة كبيرة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد احضرت ٤ اواق لحم هبر ودقها على ما تقدم الشرح واصنع نصفها قيما والنصف الاخر كبيبة واحم سمناً في مقلاة والق القيما فوق السمن واقلها جيداً وضعها فوق مرقة الماش وتكون قد قرصت الكبيبة اقراصاً على ما شرحنا واسلقها في الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا نضجت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وصوله وضعه في

الطنجرة حتى تسخن وصبها في الصحون ورش على وجهها القرفة وقدم

الارز المفلفل

خذ من الارز ٣ اواق ومن السمن نصف اوقية وحم السمن في الطنجرة على النار جيداً وخذ نحو ٣ اواق ماء وطفىء بها السمن التي حميت واضف القليل من الملح وصول الارز والقه في الطنجرة فوق السمن والماء وجمد ملعقة خشب وشكها في الارز فاذا وقفت تكون الماء كافية واذا قلبت فزد الماء ودق الملح فاذا كان كافياً غط الطنجرة واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته الجاش يكون قد نضج فنزل الطنجرة على الارض وحركها ثم غطها ورجعها على هب النار (اي على حافة الموقد) حتى يفتح الارز فاسكب وقدم وقباله اليخنا

الارز بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق مع شيء من العظام وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم نزلها عن النار ثم خذ نصف اوقة من البصل وقشره وقطعه اربعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل حتى يقشر ثم ضع فوقه اللحمة وامل قليلاً ثم ضع فوق اللحمة والبصلة نصف اوقية حمص منقع وصب المرقة فوق ذالك كله واطبخ واضف الملح والبهار والقرفة والكراوية المدقوقة ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله وسقطه في الطنجرة وشك ملعقة خشب فيه فاذا وقفت تكون الماء كافية والا فزدها وغط الطنجرة ومتى نشفت نزلها على الارض

وحركها ثم ضعها على حافة الموقد وقدم وقبالته اللبن

الارز (بموزات) اللحم

خذ من موزات اللحم ٣ اواق وقطعها ثلث شقف ثم احم في طنجرة على النار نصف اوقية سمن واقل اللحمة نصف قلية ثم خذ بصلة صغيرة واقشرها وقصها صليب وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحمة كي تنقلي جيداً وتحمر ثم خذ من البنادورى ٣ اواق واعصرها جيداً وضعها بالمصفاة فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى تنضج اللحمة ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله وسقط فوق اللحمة وضع كفاية من الماء حتى اذا نضج ضعه على الارض وحركه ثم ضعه على هب النار حتى ينبت

الكوسى محشواً

خذ اوقة واحدة من اجود الكوسى وافضله وخير الكوسى اصغره وانقره وخذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله ازواماً حتى ينظف وضع فوق الارز الملح والبهار الكافيين واجبل اللحم مع الارز واحش كلاً من الكوسى لوحدها تاركاً من طولها عقدة اصبع ثم خذ شيئاً من البنادورى واقشرها و بصلة صغيرة مفرومة ناعماً وضعها في طنجرة وقلها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البنادورى المقشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى وغمره بالماء ورش عليه من الملح كمية موكولة للذوق السليم واطبخ على نار هادية

القرع المحشو بالمحامض

خذ القرع وانحته ثم انقره وخذ شيئاً من نقارته وضعها في الطنجرة تحته واطبخ على نار هادية حتى ينشف وخذ راساً من الثوم ودقه مع قليل من النعناع واما الملح وحامض الرمان فموكولان للذوق وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

ورق العنب محشو

لكل ٣ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم واوقيتان من الارز فافرم وتبل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه واقشط الزفرة وضعه تحت محشو الورق وغمر المحشو بالماء ومعه شيء من الملح

— الكبيبة بالصينية ممدودة

الكبيبة بالصينية وتسمى كبيبة بالفرن ايضاً لها مثلاً من اللحم اوقة ومن البرغل اوقة ونصف خذ اللحم وقطّعه او عرقه وخذ منه نحو اوقية ونصف وافرمه ناعماً وخذ بصلتين وافرمهما ناعماً واقلهما بالسمن حتى تذبلان وضع اللحمة المفرومة فوقهما ونصف اوقية صنوبر وملح وبهار واقلِ ذلك جيداً ثم دق هذا اللحم الهبر جيداً وارفعه من الجرن وضعه في ... مة وخذ البصل ودقه مع اللحم والبهار حتى ينعم وضع الهبر المدقوق في البصل وضع البرغل المغسول فوق اللحم واجبل باليدين جيداً حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونقها من العروق

وذقها ومدها على الصينية طبقة رقيقة وخذ التطبيقة وهي الحشوة وابسطها فوق الكبيبة ورقها طبقة اسمك من الاولى وابسطها فوق الحشوة واعقل جيداً ثم خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة بالصينية اقراصاً

هذه كبيبة الاقراص كالكبيبة الممدودة لكن حشوتها شحمة مدقوقة خذ الشحم اولاً ودقه والقه جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم ضع اللحم الهبر ودق وخذ البرغل وصوله ثلث مرات واجبل ودق حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بالسمن وقطع الكبة اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل ضع على كل من الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة حكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقريصها للشي على ما ياتي خذ من الكبيبة المدقوقة قطعة قدر الليمونة الحامضة ورقها مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها واحمها جيداً وضع المصبع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصبع واشو

الكبيبة الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها تعرض اقراصاً صغيرة مكبتلة على قدر جوزة كبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقة حتى اذا انجزت التقريص

خذ مقلاة فيها السمن واقل الكبيبة حتى تحمر وخذ بندورى حمراء وزرب البنادورى واضع سلسة وقدم بها الكبيبات

الكبيبة على يخنا الباذنجان

لاقة من الباذنجان منزلة اوقيتان من اللحم وللكبيبة ثلاث اواق هبر وخمس اواق برغل وشقفة لحم للحشوة خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سمناً واقل الباذنجان وحده وارفعه عن النار وضعه جانباً ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً بصلة صغيرة وقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى يتقلى وتكون قد دققت الكبيبة ودققت ايضاً الشحم على ما تقدم كبية اللحم وقرص الكبيبة اقراصاً مكبتلة قدر ليمونة صغيرة وخذ الباذنجان وصفه فوق اللحمة الذي صنعته تطبيقة في الطنجرة وغمرها بالماء وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكبيبة وضعها فوق المنزلة واطبخ حتى اذا نضجت اخرجها عن النار وقدم

الكبية بلبنية

لاوقة من اللبن اوقيتان من الارز خذ اللبن وضعه بخرقة ناعمة واخفق بيضة والقها فوقه واغله وانت تحركه ثم خذ الارز وصوله وضعه فوق اللبن بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضع على النار حتى ينضج اما الكبيبة فتكون من اوقتين من اللحم الهبر ولها قطعة شحم حشوة وقرصها اقراصاً مكبتلة ومتى نضج الارز في اللبن القِ الكبيبة فيه

ومتى عقدت ونضجت صبها في الصحون وقدم

الكبيبة الارنية

هي من طحينة وليمون ابي صفير وحمص و بصل ولحم وعظام خذ من اللحم ٨ اواق وشيئاً من العظام وقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق من الحمص المنتقع وخذ اوقة بصل وافرمه جوانح رقيقة وخذ ٥ اواق طحينة وضعها في قصعة واحدة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبه شيئاً فشيئاً وابرم الطحينة حتى تخرج سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته واضف اليه ضعفه سمناً واخلطهما معاً وضعهما على البصل في الطنجرة وضعها على النار وانت تحركها حتى تقشر وضعها فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت نزلها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دقيت الكبيبة وقرصها اقراصاً مكبتلة واعصر الليمون الابي صفير وخذ الطحينة واخفقها في عصير الليمون واذا كانت الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينة شيئاً فشيئا وانت تحركها وضعها على النار حتى تغلي ثم تسقط الكبيبة التي صنعتها حتى تعقد وصب في الصحون وقدم

كبة الارز

خذ من الارز اوقة وصوله ودقه ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اوقة لحم وقطعه وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكبيبة وافرم ما تبقى لاجل التطبيقة ثم افرم بصلة ناعمة ثم احم سمناً واقل بها اللحمة

المفرومة نصف فلية والق نوفها البصلة المفرومة واضف الملح والبهار وشيئاً من الصنوبر واقلِ جيداً ثم ارفعها عن الموقد و باشر بالكبيبة فخذ بصلة صغيرة وقشرها ودقها ناعما ومعها الملح والبهار وارفعها الى صحن ودق الهبر ناعماً ورجع فوقه البصلة ودقهما معاً وضع الارز الذي دقيته فوق اللحمة واجبل بيدك ودق حتى تحاكي العجين ثم ضع في قعر صينية شيئاً من السمن وخذ من الكبيبة ورق فوقهـا واصقل فتكون طبقة اولى من الكبيبة تضع فوقها التطبيقة الا شيئا منها ثم قطعها كالبقلاوة وعلى وجهها الزيت او السيرج واخبزوا ما تبقى من الكبيبة فقرصه اقراصاً مكبتلة كالليمونة الصغيرة وانقرها بالاصبع واحشها بما تبقى من التطبيقة واحم الزيت او السيرج واقل الاقراص حتى تحمر وقدم

الكبيبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٣ اواق برغل فحضر الكبيبة على ما تقدم الشرح وخذ من المفروف اوقة وافرمه ناعماً وقله بالسمن حتى يذبل واضف اليه اوقيتين من الحمص المنتقع وغمر بالماء الكافي واطبخ حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكبيبة اقراصاً مكبتلة فارفع القدر عن النار ودعها تبرد والق الكشك شيئاً فشيئاً وانت تحركها بالملعقة كي لا تتجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزل تحركها حتى تغلي وخذ الكبيبة وسقطها فوق الكشك واطبخ حتى

اذا نضجت اسكب في الصحون وقدم

كيبة بالسمك

هي نحو اوقية من الهبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل وصوله ثلاث مرات واعصره ودعه في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء وبصلة وقشرة ليمون برتقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله حتى ينعم وارجع الى السمك وارفع منه حسكه وجلده وضعه في الجرن فوق القابلة حتى اذا دق جيداً اضف اليه البرغل واجبل بمزيد السرعة كي لا تزنخ ثم دق الكبيبة حتى تنعم واصنع تطبيقة من اوقية صنوبر ونحو ٣ اواق بصل مفروم جوانح رقيقة واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصف اوقية من الزيت وقل جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكبيبة طبقة اولى رقيقة وضع فوقها التطبيقة واصنع طبقة ثانية ومدها فوق التطبيقه واصقلهما جيداً وخذ السكين وقطعها قطعاً صغيرة كالبقلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي لا تزنخ وضع على سطحها الزيت وقليل من الماء واخبزها بالفرن اما ما تبقى من الكبيبة وفاض عن الصينية فقرصه اقراصاً طويلة وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا حمى اقل الاقراص شيئاً فشيئاً الى النهاية

كبة اليقطين

خذ من اليقطين اوقة وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في الطنجرة وغمره بالماء حتى اذا نضج وانخبص كالعجين خذ اوقة برغل وصولها وباقة كزبرة وافرمها ناعماً وبصلة ودقها في الملح والبهار وخذ اليقطين الذي سلقته والبرغل الذي صولته وضعهما والبصلة معاً واضف شيئاً من الطحين واعجن حتى يصير كالعجين وافرم نحو ٣ اواق بصل ناعماً في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية من زيت وبصلة وضع الكبه التي صنعتها ومدها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لا غير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء واما ما تبقى من الكبة فقطعه اقراصاً واقله في المنزل

كبة البطاطا

خذ من البطاطا اوقةواسلقها جيداً حتى تنخبص ومن البرغل اوقة وصوله جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً وبهاراً ودق جيداً وضع البطاطا المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالعجين والد منها صينية تخبزها بالفرن من طبقة واحدة كبقية واحدة على ما تقدم في كبية اليقطين واما ما تبقى من الكبيبة فاصنعه اقراصاً واقله في منزلك وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير كبة البطاطا تماماً

كبة الاختبوط

خذ الاختبوط وانزع اصابعه واسلخ جلدته والاختبوطة من ٤ اواق ٨ اواق برغل وعالجها معالجة كبة السمك تماماً ولكن كبة الاختبوط تكون من طبقة واحدة لا غير

الكفته مشوية

خذ من اللحم ٣ اواق مقطفة من العروق ومن الدهن اوقية ودق في الجرن بصلة صغيرة في الملح والبهار حتى اذا نعمت ضع فوقها اللحمة ودقها حتى تصير كالعجينة ثم خذ الشياش واقطع من الكبة شيئاً وشكه بيدك في الشيش واشو على نار الجمر العارية من اللهيب والدخان

الكفته مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً في مقلاة وضعها على النار ومتى حميت اقل الاقراص حتى تحمر ثم خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها وصفها بالمصفاة والق عصيرها فوق فوق الكفتة ودعها على النار حتى تعقد كاللبن وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة المفرومة ناشفة

خذ من اللحم الهبر ٤ اواق ومعه شيء من الدهن وافرم

بسكينتين فرماً ناعماً وخذ بصلة صغيره وافرمها كذلك وضع فوقها القليل من القرفة والملح والبهار وافركها حتى تذوب وخذ باقة بقدونس واغسلها وافرمها ناعماً واضف ذلك كله في بيضتين والق فوقه اللحمة التى فرمتها واجبل الكل معاً وقرصها اقراصاً مدورة تلتها بالطحين وتقليها بالسمن الحامى في المقلاة على النار حتى اذا انتهى القلي ضع الكفتة جانباً وخذ ٣ اواق بطاطا وقشرها وقطعها قطعاً رقيقة مدورة واقلها وراء الكفتة

الكفتة المفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية وضع في قعرها السمن ومد الكفته فوقها ورش الصنوبر فوق الكفتة واخبز في الفرن وقدمها وقبالتها السلطة

الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصه بالسمن الحامى ثم اخرجه منه وضعه جانباً واضع الكفتة اقراص مكبتلة واحشها بالصنوبر الذي حمصته واقلها بالسمن ثم خذ البنادورى واعصرها وصف عصيرها بالمصفاة وضعه فوق الكفتة ودعها تغلي حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا خذ بصلة صغيرة وقليلاً من الملح والبهار ودقها في الجرن جيداً وضع فوقها من اللحم اوقيتين ودق جيداً حتى اذا نعمت الكبة كبتلها بيدك كتلاً قدر راس العصفور واحمي في الطنجرة سمناً والق فوقه الكفتة المكبتلة واقلها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٣ اواق وقص البصلة صليباً وافرمها رفيعاً وضعها فوق اللحمة في الطنجرة وحركها حتى تذبل جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية وغمر بالماء مضيفاً القرفة والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها والقها فوق الطبخة ودعها غلي برهة ويكون عليها قليل من المرقة وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

داود باشا بالبنادرى

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق ودقها ومعها بصلة وملح وبهار ومتى نعمت كبتلها قدر راس العصفور واحم السمن في طنجرة واقلِ اللحمة التي كبتلتها جيداً واعصر اوقة بنادورى وضعها بمصفاة فوق اللحمة التي قبالتها واضف الملح والبهار واغلها حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

داود باشا بالطراطور

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق وحضرها على ما تقدم ودق من الصنوبر اوقيتين بشيء من الملح ناعماً كالعجين وضعها في قطعة عميقة واضف اليها قدحي ماء صغيرين واكسرها جيداً واعصر فوقها ليمونة حامضة واكسرها حتى تذوب جيداً وضعها فوق اللحمة التي قليتها وافرم باقة بقدونس ناعماً واقلها بالسمن الحامية وصبها حالاً في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم وقبالته الارز المفلفل

الضلع محشواً

خذ ضلعاً وحضر المحشو ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وقطعة دهن وافرمهما معاً وخذ نصف اوقية من الارز وصوله واضف اليه القرفة والملح والبهار وضع فوقه اللحم الذي فرمته واضف نحو ربع اوقية صنوبر وتبل ذلك كله معاً واحشي الضلع وخطه بابرة وخيط وضعه في الطنجرة وغمره بالماء واضف اليه شيئاً من الملح وعمر الموقد واطبخ واقشط الزفرة واذا شئت ان تضع الشوربا في مرقة البنادورى فضع فيها فوق الضلع بالطنجرة ٣ اواق حتى اذا نضج الضلع ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقة والبنادورى في وعاء عميق وامرت جيداً وصف بالمصفاة واغلي

الطنجرة التى طبخت فيها الضلع وصوبنها كي لا تزنخ ورجع المرقة اليها وضعها على النار وسقط الازز او الشعيرية فوق المرقة والمبخ الى نهاية التضج وقس على ذلك المرقة المحشوة

الضلع المحشو مقلياً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه نصف سلقه ثم ارفعه من المرقة وضع في طنجرة اخرى شيئاً من السمن واقل الضلع بالسمن حتى يحمر وقدمه بحامض الليمون او سلسلة البنادورى واضع بالمرقة التي سلقت فيها الضلع ارزاً مفلفلاً فخذ هذه المرقة وضعه في طنجرة ثانيه على النار حتى تغلي وخذ ٤ اواق ارز وصوله وسقطه في المرقة وشط ملعقة الخشب في الارز فان وقفت كان الماء كافياً وان قلبت فزد الماء وغط الطنجرة والطبخ حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن واحمها في مقلاة جيداً وصبها فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على بخار النار اي على حافة الموقد حتى ينبت واسكب وقدم

الدجاج المحمر

خذ الدجاجة واذبحها والقها في الماء الغالي واسمطها ونقها من الريش وافزرها وارفع مصارينها وافركها بالطحين من داخل والخارج ثم اغسلها منه ثم افركها بالقرفة داخلاً وخارجاً ثم خذ

من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً وصول من الارز نحو ملعقة واضف اليه الملح والبهار وضع اللحمة التي فرمتها والقرفة والصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بالابرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضع الطنجرة وغمرها بالماء مضيفاً اليها الملح القليل وضع الطنجرة على النار واغلِ واقشط الزفرة واسلق نصف سلقة وارفعها من المرقة وضع في طنجرة شيئاً من السمن واحمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واضع لها سلسة بنادوري او سلسة حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة والملح والبهار اما المرقة التي سلقت بها الدجاجة فاسنع بها الارز المفلفل على ما ذكر في مرقة الضلع

الدجاجة بالفرن مع البطاطه

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقة ثم ارفعها من المرقة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اوقة بطاطا واسلقها وقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطا واضف القرفة والملح والبهار وتكون قد استحضرت ٤ اواق بنادوري فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ماء في الصينية واخبزها بالفرن

الدجاجة محشوة بالقلوبات

خذ الدجاجة واسمطها وافزرها وافركها بالطحين واغسلها ثم افركها بالقرفة واحمى سمناً في مقلاة والقِ فيها القلوبات من الجوز والفستق واللوز والصنوبر وحرك القلوبات حتى تشقر وارفعها من السمن ثم احشي الدجاجة بالقلوبات التى حمصتها وخطها بابرة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار وضع من السمن ما يغمر الدجاجة حتى نصفها وغط القدر بصحن من الفخار ايضاً وطين الغطا على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن ولك ان تضعها في البيت على نار معتدلة ولكن لا تطين الغطا كي تنظر فيه حيناً بعد حين وتقلبها حتى النضج التام وارفعها من القدر وقدم بسلسة البنادورى او سلطة البقدونس

ديك الحبش محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالماء الغالي كالدجاج وافزره وافركه بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم خذ من اللحم اوقة وافرمها جيداً ثم صول من الارز اوقيتين وضع الارز على القرفة والملح والبهار وكبش قرنفل وتبل ذلك كله باللحمة التي فرمتها مضيفاً الى ذلك اوقية صنوبر واحش الديك بهذه الحشوة وخطه بابرة وخيط وضعه في طنجرة كبيرة

وضع في الماء اكثر من غمره واطبخه على نار قوية واقشط زفرته حتى اذا نضج نصف النضج اخرجه من المرقة وخذ من البطاطه اوقيتين واقشرهما وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن اوقية وضع الديك في وسطها وفوقه البطاطة وخذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطة والديك واصف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

ديك الحبش مقلواً بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه ونظفه وافززه وافركه بالطحين واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل الفستق والجوز واللوز اوقية والق هذه القلوبات بالماء الغالي وانزع منها قشرها واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة سمناً وخذ من الارز اوقية وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي ثم ضع القلوبات فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت معلاق الديك وقانصته وقلبه فافرم هذه الحطام واللحمة المفرومين فوق الارز والقلوبات حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيهامن السمن اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليتها والقلوبات وخطه بابرة وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادورى اوقيتين واصنعها سلسة تصبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

الاوز محشواً

خذ الاوزة واذبحها واسمطها ونظفها من الريش وافزرها وافركها بالطحين من داخل والخارج ثم اغسلها وافرقها بالقرفة داخلاً وخارجاً وخذ من اللحم المبر ٣ اواق وافرمه جيداً ومن الارز اوقية صولها جيداً وخذ قلوبات من كل من الصنوبر واللوز والجوز والقستق نصف اوقية والقها في الماء الغالي وانزع منها قشرها وتبل ذلك كله معاً ثم اضف الملح والبهار والقافل والقرفة وكبش القرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة وغمرها بالماء واغلها وقشط الزفرة عنها ثم ارفعها عن النار وان شئت ان تصنع ارزاً فخذ طنجرة وضع فيها شيئاً من السمن واحمه على النار حتى تحمر ثم الق فوقه المرقة التي سلقت بها الاوزة وخذ قدر ما تشاء من الارز وصوله وسقط في مرقة الاوزة واطبخ حتى ينضج واكشف الارز فاذا كان ادامه قليلاً حم قليلاً من السمن والق عليه

الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشيء من الارز المقلي بالسمن ومعه القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها بابرة وخيط وخذ صينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادوري واعصرها فوق ذلك

كله واضف الملح والبهار واذا كانت الاوزة نيئة اخبزها بالبيت على الموقد

دجاج الارض.

ان هذا الطائر يستعمل مقلياً صحيحاً في سلبة الحامض والطحين او سلسة البادورى ويستعمل مشوياً ولكن تكون وانت تشويه قد عصرت ليمونة حامضة واضفت اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار وادهن الدجاجة بالريشة الى ان تنضج

الحجال

حكم الحجال حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضيراً على انه يصنع من الحجال كبية على ما ياتي لاربع اواق من هبر الحجل اوقة برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم تماماً واذا كانت مشوية احشها بشحم الضان

الفراريج بالاوز

خذ الفروج واسمطه وقطعه قطعاً واقله في طنجرة بالسمن وضع له الماء والملح والبهار وخذ من الارز ٣ اواق وصوله وضعه فوق الفروج وهو يقلى ودعه على النار حتى ينضج وقدم

الفراريج مشوية

خذ الفروج وقطعه واشوه على النار وقدمه ناشفاً

فراريج مقلية بالسلسة

خذ الفروج واسمطه جيداً واحم على النار سمناً واقل به الفروج حتى يحمر وضعه بسلسة الحامض او سلسة البنادورى ودعه ينضج ويعقد وقدمه وقباله الارز المفلفل

الارنب

خذ الارنب واذبحه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً واغسله واحم على النار زيتاً واقل فيه الارنب قطعةً قطعةً ثم خذ بصلات صغيرة واقشرها واقطع ذنبها واحفظ تمها وخذ ٣ رؤوس توم ودعها كما هى وضع ذلك كله فوق الارنب الذي قليته بالزيت واضف قدحاً من الخل وقدحاً من النبيذ وقدحاً من الماء وشيئاً من الملح والبهار والقرفة من غير سمن وكبش قرنفل من غير سمن ايضاً واطبخ على نار هادية حتى يبقى من المرقة نحو قدح

الجدي

خذ الجدي واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه وراسه وشقه وجوفه رافعاً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ اوقة لحم وافرمه ناعماً وخذ ٣ اواق ارز وصوله جيداً واضف الى الارز الملح والبهار والقرفة وكبش قرنفل وضع فوقه اللحمة التي فرمتها واضف الى اللحمة اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش

به الجدي وخطه بابرة وخيط وضعه في طنجرة وضع له من الماء
اكثر من غمره زالمبخ على نار قويه واقشط الزفرة حتى اذا
نضج خذ من اللبن ٤ اوقات ومن البيض ٤ بيضات تخفقها جيداً
وتصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت تحركه كي لا يتجبل
وخذ راساً من الثوم ونقه وشيئاً من النعناع والملح ودقها معاً
وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن واقله جيداً حتى اذا احمر
صب اللبن فوقه ودعه على نار هادئة حتى اذا حان اوان الغذاء
قدمه وقبالته الارز المفلفل

القرقور بالفرن

خذ القرقور واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه وشقه
وجوفه رافعاً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ من اللحمة اوقة
وافرمها ناعماً ثم خذ من كل من اصناف الصنوبر والجوز واللوز
والفستق اوقية وانزع منها قشرها ثم ضع في طنجرة من السمن
نحو ٣ اواق واقل فوقها اللحمة التي فرمتها وضع الطنجرة على
النار واقل نصف قلية واضف القلوبات وحرك الى ان يتم القلي ثم
رش على اللحمة التي طبقتها الملح والبهار وكبش قرنفل ثم احشر
القرقور بهذه النطبيقة وخط بالابرة والخيط وخذ صينية وضع
فيها سمناً وضع القرقور فيها واخبزه بفرن وقدمه على

الرستو بالفرن مع البطاطة

خذ فخذاً من اللحم بعظمه وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واقشط الزفرة عنه ثم خذ من البطاطة قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته ثم صف البطاطة التي قشرتها ثم خذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وضعها بصفات فوق البطاطة في الصينية واضف البهار والملح والقرفة واخبز بالفرن

الرستو في البيت

خذ من اللحم الهبر قطعة واحد وزنها اوقة وضع في طنجرة اوقية من السمن على نار هادئة ثم ضع نحو ٤ اواق ماء واضف الملح والبهار والقرفة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اوقه واسلقها وقشرها واقلها في السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى حان الغذاء صب الرستو الذي طبخته في قصعة وصف البطاطة دائرها وقدم

رستو بسلسة العدس

خذ من اللحم الهبر الجيد اوقة ولفها بخيط حتى تصير كالمدقة واحم من السمن اوقية في طنجرة وضع اللحمة فيها ومعها الملح

والبهار واقلها حتى تحمر ثم املاء غطاء الطنجرة ماء طفاحاً وضعه مقلوباً على الطنجرة وكلما سخن الماء غيره حتى اذا لانت اللحمة تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٣ اواق ونقه وصوله واسلقه حتى اذا نضج جيداً ضعه في مصفاة وامرته وضعه بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه واما المرقة فتكون نحو كاسة ثم حم السمن بمقلاة والق فوقها مرقة العدس ومعها الملح والبهار واغل حتى تختر المرقة ولدى التقديم ضع اللحمة التي طبختها مع سمنها في قصعه وقطعها اقماراً وصب فوق اللحمة سلسة العدس وقدم

اللحمة في الخل

خذ من اللحم الهبر اوقة وخذ السكين وغز اللحمة في اماكن منها وخذ راساً من التوم ونقه واقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمة شيئاً شيئاً وخذ قدراً من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار معتدلة واقل بها اللحمه نصف قلية واضف الملح والقرفة الخاشنة والبهار الخاشن غير المدقوقين ونصف قدح خلي ومثله من الخمر وغمر بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

اللحمة دبو

خذ من اللحم اوقة وضعها في قدر وخذ من البصل الصغير نحو اوقيتين ومن التوم خمسة روس وضعهما فوق اللحمه نيئين

واضف القرفة والبهار الخاشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم غط القدر بصحن من الفخار وطينه بعجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة او بالفرن وعند اخراجها او تنزيلها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر هل الماء عليها كثير فلا تصب الماء كله وان كانت لم تنضج رجعها الى النار حتى اذا نضجت قدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكستلاتات مشوية

خذ الكستلاتة ودقها واضف اليها الملح والبهار ودعها في صحن حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على منقل النار الجمر ومتى حمي اضع الكستلاتة فوقه واشو جيداً وقدم

الكستلاتة مقلية

خذ الكستلاتة ودقها بالسكين واضف الملح والبهار ود في الطحين حتى اذا حان وقت التقديم احم السمن واقل الكد نه حتى تحمر وقدم

كستلاتات مقلية بالعجة

خذ بيضتين واخفقهما قليلاً بالملح والبها روم البقدونس واحم السمن واغمس الك[illegible] وق وضعها في مقلاة

بفتك

خذ البطاطة واسلقها جيداً وارفعها ن الماء ثم خذ من اللحم

الهبر ٣ اواق وافرمها ناعماً وباقة بقدونس ناعماً واغسلها ورش الملح والبهار فوق البصلة وافركها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة واخفقها فيها وضع اللحمة وشيئاً من الطحين فوق البصلة واجبل معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارفعه جانباً وقرص الكفتة طول الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص بالطحين واقله بالسمن الذي حمصت به الصنوبر حتى تصير كالعجينة وضعها في قصعة واسلق جيداً واصنع في قلب البطاطة جوزة تضع فيها الفتاك الذي تقليته وقدم

بفتك بسلسة البنادورى

خذ من السميكة ٣ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من الالية قطعة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرم بصلة وباقة بقدونس ناعماً واضف الملح والبهار وافرك ذلك كله معاً حتى يذوب وضع البصلة الدهن الذي فرمته والصنوبر وشرح قطع اللحم بالسـ... وضع في كل شرحة شيئاً من الدهن ولف كل واحدة منها بخيـ... واحم السمن واقل حتى يحمر وصب فوقه سلسة البنادورى

اللحم المشوي بالحامض

خذ اللحم ... واعصر ليمونة حامضة في وعاء واضف الى الحامض ... والبهار ... اللحم الذي فرمته في الحامض حتى ... حان اوان التقدم ... على النار وصب في قصعة وقدم

اللحمة مدقوقة

خذ من اللحم اوقة ودقها ودق بصلة صغيرة وملحاً وبهاراً ناعماً واحم السمن في طنجرة واصنع اللحمة المدقوقة واحدة واقلها ثم اضف اليها قدحة من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شراحي وقدم

اللحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وقشرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم ٣ اواق ودقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم اللحمة اثني عشر قسماً ورق كل منها وحده وضع فيه صفاراً واحداً تلف عليه اللحم ثم حم السمن واقل الاقسام حتى تحمر ثم ضع سمناً في مقلاة واضف اليه شيئاً من الطحين واقله قليلا واضف اليه عصير الليمون الحامض حتى يصير سلسة وقدم اللحمة في قصعة والسلسة في قصعة وحدها

البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن واملِ به اللحمة المفرومة وقد اضفت اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض ورش على وجهه الملح والبهار واقل به برهة وارفع عن النار

البيض باللحم المفروم والبنادورى

خذ شيئاً من اللحم وافرمه واحم السمن واقل بها نصف قلية وقشر البنادورى وارفع منها بزرها وقطعها قطعاً وضعها فوق اللحمة

ودعها تنقلي ورش الملح والبهار واقل لحظة ثم اكثر البيضات فوق اللحمة واقل برهة وتزل عن النار وقدم

العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصلة ناعماً وافركها بالبهار والملح في قصعة حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة بقدونس ناعماً واغسلها واضفها الى البيضات واخفق وخذ صينية وضع في قعرها السمن وادلق مخفوق البيض فوقها واخبز بالفرن

العجة في البيت

حكمها حكم في ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من الطحين حتى اذا خفقت جيداً ضع السمن في مقلاة على النار حتى تحمر وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكلما قليت قرصاً اضف السمن ولا تزال كذلك حتى النهاية

عجة زهر القرنبيط

خذ زهرة القرنبيط واسلقها حتى تضج وافرم بصلة صغيرة وافرمها ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب وخذ باقة بقدونس وافرمها ناعماً واضفها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنبيط شراحي رقيقة ولت بالعجة واقل حتى تحمر

عجة الشمر الاخضر

خذ الشمر وافرمه ناعماً وافرم بصلة ناعماً وافركها بالملح

والبهار حتى تذوب واخفق الطحين بالماء واضف الشمر والبصل واخفق معاً واحم الزيت بمقلاة واقل المخفوق شيئاً شيئاً حتى تحمر اقراصه وقس عليه عجة البقدونس

الكروش

خذ الكرش ونظفه وضعه في الماء الغالي ثم ارفعه واجعله على المائدة واقحطه بالسكين حتى ينظف من الزغبرة واغسله جيداً ثم خذ اوقية لحم مدهن وافرمها ناعماً ثم خذ صغار البصل وقشره واقطع كل بصلة اربعاً ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله واضف الملح والبهار والقرفة والكراويا وعقدة صفراء ودق الكل معاً واجعله فوق الارز ثم خذ اللحمة التي فرمتها والبصل وضعهما فوق الارز واخفق الكل معاً وخذ الكرش وقطعه قطعاً وخطها كالكيس واحش كل شقفة وحدها وخطها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على نار قوية واقشط الزفرة واضف الملح والبهار واطبخ حتى النضج ولدى التقديم واجعل الكروش في قصعة وتصبها وخذ شيئاً من مرقة الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعتها وصب في الصحون وقدم

ارجل الغنم وراسه

خذ ارجل الغنم واسمطها بالماء الغالي وشيطها على النار وانحتها بالسكين حتى تنظف واسلقها في طنجرة والنار قوية حتى تنضج ثم خذ اللبن ودق الملح والنعناع والثوم وضعها فوقه وخذ قطع خبز وضعها فوق اللبن ثم خذ الارجل التي سلقتها وارفع منها شيئاً

وضعه فوق اللبن والخبز ذلك يسمونه فتة اللبن ثم خذ شيئاً من التوم والنعناع والملح ودقها جيداً واضف اليها الخل وخذ ما تبقى من الراس والارجل وضع فوقها الخل وقدم.

ارجل الغنم فوقها ورق العنب

خذ ارجل الغنم واسمطها جيداً وشيطها واسلقها بالماء واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج ضعها في اسفل الطنجرة وصف محشو ورق العنب والكوسا فوقها وغمر بالماء حتى اذا تم النضج اضف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

النخاعات بالعجة

خذ النخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقه وبصلة صغيرة وافرمها ناعماً واضف اليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم باقة بقدونس ناعماً واضفها الى البيضات ثم اقطع النخاعات التى سلقتها شراحي وضع المقلاة على النار واحم فيها السمن ولت كلا من قطع النخاع بالعجة واقلها وقدم

النخاعات بالحامض

خذ النخاعات واسلقها واقلها واعصر ليمونة حامضة واضف الملح والبهار والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفاً

لسانات بالفرن

خذ السانات واسلقها وضع في صينية شيئاً من السمن وضع

فيها اللسانات واضع سلسة البادورى واغلها على النار وضعها فوق اللسانات في الصينية واخبزها بالفرن ونصنع اللسانات مقلية في نيت ونقدم ناشفاً وقبالتها سلطة البقدونس وهى ان تفرم البقدونس ناعماً وتغسله ثم خذ الطحينة واكسرها بالليمون الحامض واضف الملح وسن توم مدقوق وتبل ذلك كله معاً واصنعه سلسة وقدم

بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطع كلا منها اربعاً واضف الملح والبهار وضع في صينية سمناً وزيتاً وصف فوقها قطع البيضات واخبزها بالفرن

بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في السمن والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت به بيضات الغنم واقلها وصبها في قصعة وقدم

المعلاق مشوياً

خذ المعلاق وقطعه كاللحم المشوي واغسله وشكه بالشياش واشو على النار

المعلاق مقلياً

خذ المعلاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقله وخذ البصل وقشره وافرمه ناعماً واجعله فوق المعلاق واضف الملح والبهار وحرك البصل حتى ينقلي جيداً وعصر ليمونة حامضة

فوق المعلاق واقل حتى اذا نضج صبه في قصعة وقدم

جقاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجقاق واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلها واضف اليها زوم البنادورى واقل حتى تعقد وصبها في قصعة وقدم

يخنا العصافير بالفرن

خذ العصافير وافزرها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن ثم قشر البصل وقطعه وذبله بالسمن الذي قليت بها العصافير حتى تحمر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وامزجه بنحو قدح من الماء واضف اليه الملح والبهار واطبخ على النار متى ينضج وان شئت فضع شيئاً من عصير الحامض وقدمه وتبالته الارز المفلفل

يخنا الباميا

خذ من الباميا اوقية وارفع قموعها وعرضها قليلاً الى الشمس حتى تذبل ثم افزرها اقساماً واقل كل قسم بالسمن وحده حتى يحمر وخذ ٣ اواق لحمة واقلها بالسمن نفسها ثم خذ ٣ اواق واعصرها وصفها من بزرها واجعلها مع الباميا واللحمة وخذ من التوم راسين واقشرهما ودقهما ومعهما القليل من الكزبرة والملح واقل بالسمن التي قليت بها الباميا واللحمة وصب ذلك والسمن فوق الباميا واللحمة وعصر البنادورى في الطنجرة واضف الملح والبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنيهة اضف قليلاً من عصير الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى ينضج وقدم

يخنا اللوبيا

خذ من اللوبيا الخضراء اوقة ونسرها من الطرفين جيداً ثم اقصف كل قلب منها شقفتين طولاً وعرضاً ثم خذ من اللحم ٣ اواق وقطعه قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلها بالسمن نصف قلية وافرم بصلة صغيرة جوانح رقيقه وضعها مع اللحمة حتى تنقلي جيداً وضع اللوبيا واللحمة والبصلة في الطنجرة وقلبها بالملعقة حتى يصفر لون اللوبياء وغمرها بالماء واضف اليها الملح والبهار والفلفل واطبخ حتى اذا تم النضج قدم

يخنا الباذنجان

لاوقة من الباذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر خذ الباذنجان وقشره وقطعه قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلها بالسمن قطعة قطعة حتى تحمر وخذ اللحمة وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحمة اللوبياء واقل اللحمة في نفس الادام الذي قليت به الباذنجان فوق اللحمة واضف اللحمة والبهار وغمرها بالماء واغل حتى تنضج اللحمة وقدم

ملفوفة صحيحة يخناء

لكل اوقة من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر خذ اللحمة وافرمها جيداً واقلها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة ناعمة والملح والبهار والفلفل واقل حتى تنشف اللحمة ثم نزلها عن النار واغل الماء وذبل الملفوفه اي اغلها به غلبتين ثم نزلها عن

النار وافتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضف الى اللحمة ربع اوقية صنوبر وضع اللحمة في قلب الملفوفة وضمها الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تتفلش ثم حمي السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفه وقلبها بالملعقة حتى تحمر ثم غمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصر لها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها وقدمها وقبالتها الارز

يخنا الكوسا

لكل اوقية من الكوسا ٣ اواق من اللحم الهبر خذ الكوسا واخرطه كقطع البقلاوة ونق كلا من القطع من بزرها وضعها جميعاً في الشمس حتى تذبل جيداً ثم خذ اللحمة وقطعها قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة وحم السمن على النار واقل اللحمة جيداً وارفع اللحمة من المقلاة وافرم فوق السمن بصلة صغيرة فرماً ناعماً واقلها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر جيداً ثم ضع اللحمة فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٣ اواق بنادوري واعصرها جيداً ونضفها من البزر وصبها فوق اللحمه والكوسا وغمرها بالماء واضف الملح والبهار والقرفة واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنا الجزر

لكل اوقة من الجزر ٣ اواق اللحم الهبر خذ الجزر وانحته وقطعه اثماراً ثم خذ اللحمة واسلقها نصف سلقة وارفعها وضع في طنجرة نحو نصف اوقية من السمن وحمها واملا بها الجزر حتى يحمر ثم اقل اللحمة ومعها بصلة مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت البصلة واللحمة اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحمة وغمر بالماء الكافي وقدمها وقبالتها الارز كسائر اليخنا

يخناء الاسبانخ

خذ من الاسبانخ اوقة واغسلها مرة واثنتين وضع على النار طنجرة فيها الماء حتى اذا غلى سقط فيه الاسبانخ مفروماً ناعماً ومتى قلبت الماء عليه نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسبانخ واعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً وافرم بصلة صغيرة ناعماً واحمي السمن في مقلاة وضع اللحمة في السمن واقلها نصف قلية وضع البصلة فوق اللحمه واقلها واضف الى اللحمة البهار والقرفة وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً وخذ الاسبانخ الذي سلقته وضعه فوق التطبيقة وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وتبقى على الطبخة شيء من الماء وقدم وقبالتها الارز المفلفل

يخنا القرنبيط

لكل اوقة من القرنبيط ٣ اواق من اللحم . خذ اللحمة

وقطعها واسلقها واقشط زفرتها واغلها حتى تنضج جيداً لان القرنبيط لا يتحمل غلياً وخذ بصلة وافرمها ناعماً في طنجرة في نصف اوقية من السمن واقلها نصف قلية ثم خذ اللحمة التي سلقتها وضعها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنبيط ورفعت منه الورق والاروميه وضع زهرة القرنبيط فوق اللحمة واضف الملح والبهار وغمر الطبخه بالماء واطبخ على نار معتدلة ثم اضف عصير الليمون الحامض وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اوقة واقطع قمعه وانقره نصف نقرة وخذ من اللحم الهبر اوقيتين وافرمه ناعماً ثم خذ بصلة صغيرة وافرمها ناعماً وضع في مقلاة على النار سمناً وقل الكوسا حتى يشقر وارفعه وضعه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحمة في السمن التي قليت بها الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اضف الى اللحمة البصلة التي فرمتها وشيئاً من الصنوبر واقلي جيداً ثم نزل الطنجرة عن النار حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليته واحشه بالتطبيقة وستفه في الطنجرة وغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة حتى ينشف ولا يتبقى منه الا قليل المرقة وصبه وقدمه وقبالته الارز المفلفل

شيخ المغشي باذنجان

لكل اوقة باذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان الصغير وقشره ودعه كما هو لا تقطعه واقله بالسمن حتى يحمر

واضع له تطبيقة على ما تقدم وشق الباذنجان من بطنها واحشها بالتطبيقة واما السمنة التى فضلت من الي الباذنجان فضعها في الطنجرة وستف الباذنجان فوتها وغمره بالماء واطبخه حتى ينضج وقدم

شيخ المغشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من دون قشر وقلي واحش على ما تقدم ولكن بدلا من ان تغمره بالماء خذ اوقة من اللبن المروب وصفه بخرقة رقيقة وخذ بيضة واخفقها جيداً وضعها في اللبن وضعه في الطنجرة على النار وانت تحرك حتى يغلي جيداً وضعه فوق شيخ المغشي الذي طبقته ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه على حافة الموقد الى حين الغذاء وقدم وقبالتها الارز المفلفل

اللوبياء الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٣ اواق وضعها في طنجرة على النار وغمرها بالماء ودعها تنضج نصف النضج ثم خذ اللحمة الهبر الجيد اوقة وضعها في طنجرة وغمرها بالماء واقشط زفرتها واسلقها نصف سلقة ثم خذ صينية وضع فيها شيئاً من السمن وصف الفاصوليا التي سلقتها من الماء وضعها في الصينية وفردها ثم خذ اللحمة التى سلقتها ونح الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيه اللحمة واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اوقة واعصرها وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

الارضي شوكة

لسبعة من الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر . خذ اللحمة وافرمها جيداً ثم خذ بصلة وافرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار وفيها شيء من السمن حتى اذا حميت الق فوقها اللحمة واقلها نصف قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيئاً من الصنوبر وانل جيداً ثم خذ الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس واحشها بالتطبيقة وضع في الطنجرة شيئاً من السمن ومتى حميت صف الارضي شوكة فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح والبهار وغمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت قدمها وقبالتها الارز

يخنا العكوب

خذ من العكوب اوقيتين ونقه من الشوك والقشر والقه في الماء ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً واسلقه حتى اذا ظهرت الزفرة انشطه ونزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيئاً من السمن وافرم بصلة ناعماً والقها فوق السمن ثم ضع العكوب فوق البصلة وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحمة من المرقة وضعها فوق العكوب واضف الملح والبهار واقلِ قليلاً ثم غمر بالماء واطبخ حتى اذا نضجت اليخناء ارفعها ومعها شي من المرقة وقدم

يخناء البزيلا

خذ من البزيلا اوقة ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين واصنعه تطبيقة مضيفاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار

ثم خذ البزيلا التي نقيتها وضعها فوق اللحمة التطبيقة وغمرها بالماء واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنا الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اوقة ونقه من القشر ثم خذ ٣ اواق من اللحم وقطعها قطعاً واقلها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع اللحمة واقل جيداً وخذ باقة كزبرة وافرمها نعماً واغلها ودقها مع شيء من التوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحركها حتى ينقلي ذلك كله معاً ثم غمره بالماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه وقبالته الارز

يخنا الكما

خذ من الكما ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع كلا منها اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً كاللحم المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقل الكما ثم ضع فوقها اللحمة واقل معاً حتى تحمر ثم عمر بالماء واضف الملح والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

الهليون باللحم المسلوق

خذ اللحمة واقشطها واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف النضج افرم بصلة واقلها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع اللحمة وضعها فوقها حتى تنقلي وقطع الهليون وضعه فوق اللحمة [illegible] وحرك ومتى ذبل اضف من مرقة اللحمة وغط

واطبخ حتى يتم النضج وقدم

الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهى العائمة . لاوقه منها ٤ اواق من اللحم المدهن مع كثير من العظام فاسلق واقشط الزفرة وخذ الملوخيا واغسلها في ضلوعها وقطف الورق وفرده حتى يهوى ومتى نشف اجمعه شيئاً فشيئاً وافرمه كفرم التبغ وخذ من الكزبرة باقة ومن التوم سنين وملحاً ودق معاً وضع اوقية سمن في طنجرة واضف اليها الكزبرة والتوم واقل وارفع العظام من اللحمة التي سلقتها واضف اليها الكزبرة واقل على النار وضع الملوخيا فوق المرقة واللحمة واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشوة تزلها على الارض لانها نضجت وقدمها وقبالتها الارز

يخنا التفاح

خذ من التفاح اوقة واقشره وقطعة قطعتين وارفع بزره وخذ من اللحم اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلهقا واجعل في طنجره ثانية اوقية سمن واقل بها التفاح شيأ فشيئا حتى يشقر وارفع اللحمة من المرقة وضع الطنجرة على النار واطبخ لكى يتم النضج واجعل قليلاً من المرقة وقدم وقبالتها الارز

يخنا النقوع بالقلوبات

خذ من النقوع اوقة وارفع ...

اللوز والفستق

سمن والق فيها اوقية صنوبر وما ذكر من القلوبات واقليها حتى
تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعه فوق القلوبات وحركها
معاً حتى اذا انقلت اضف اليها من السكر اوقيتين واقلب ذلك كله
الى الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء واطبخ على نار
هادئة حتى اذا نضجت وتبقى عليها قليل من المرقة قدمها
وقبالتها الارز المفلفل

شوربة الساكو

احضر نصف اوقية ساكو ونصف اوقية كريما الحليب
وصفار ثلاث بيضات وملحاً وافياً وثمان اواق زوم شوربة وكيفية
عمله هي . اغسل الساكو في الماء الغالي ودعها في الماء لوقت السكب
وفي الصيف اغسلها بماء فاتر وعند السكب تكون مستوية نصفها
فوق زوم الشوربة وضع الكريما على النار وامزج صفار البيضات
جيداً وضعه فوق الكريما الغالي وضفها بالعجل فوق الشوربة ولا
تغلها ايضاً وتكون واضعاً الساكو بنصفها فتسكبها

شوربة شعير افرنجي

يصول الشعير وينقع في الماء البارد مقدار اربع ساعات ويؤتي
باللحم ويوضع مع ماء بارد على النار حتى يزفر فتشال زفرته ثم
توضع بصلة صغيرة وان وجد قليلاً من البقدونس تضعه معها
ومهما خطر لك من انواع الخضرة ضع منه معها قليلاً ايضاً ولا
بد من وضع البنادورة ثم تاتي بالشعير المنقوع في الماء وتضعه على

النار بمائه البارد ولما تحل اللحمة ضع من زومها فوق الشعير فيغلي على النار وكلما نقصت الماء تضيف اليها من زوم اللحمة وتزيد اللحمة ماء زلالاً حتى يعقد الشعير واللحمة تستوي فتصفي اللحمة والخضيرة وتضع الماء فوق الشعير فتسمى حينئذ شوربة خضرة

شوربة القيما

ضع لحمة في ماء بارد مع قليل من الملح واغلها حتى تخرج زفرتها وبعده ضع معها بصلة وبنادورة قليلاً حتى تستوي اللحمة ثم صفها وصول رزاً وضعه بمائها وعندما يستوي الرز ينبغي ان تكون محضراً لحمة مفرومة جيداً ومازجها ببيضة وقليلاً من الطحين مقرصة ككبل ومقلية بسمن فتضعها مع الرز ربع ساعة وهكذا تصلح للاكل واذا شئت تعملها غير شكل فدقها بجرن لتنعم وقرصها كتلك واقلها بسمن او لا تقلها بل قرصها بعد الدق وامزجها ببقدونس واعمل لها شوربة رز او غيره

البستيتشو

نق شحم البقر من القشر ودقه جيداً حتى ينعم واسحب الشلوش منه بسكين مثل الكبة واعجن من الطحين الفرنسوي ضعفي الشحم في ماء وصفار البيض وينبغي ان يكون العجين شديداً ومعجوناً جيداً ثم مده على اللوح ومد الشحم فوقه ولف العجين على الشحم حتى يمتزج في بعضه ومده في الشويك ليرق ثم لفه ثانية ورقه الى الاربع مرات وكل مرة رقه اسمك من التي قبله

واعمل رقاقة من العجين بصحن وضع فوقها دراقن او مربى او تفاحاً او شقف رستو بسلسة او فروج بساسة وغطه بغطاء من عجين ضابط واطبعه وانقشه كما رغب ثم انقبه من نصفه واخبزه في الفرن حتى يحمر

خلاصة اللحم

قطع هبر العجل قطعاً صغيرة ودقها حتى تنعم جيداً ثم اضف اليها قليلاً من الماء البارد او الفاتر ودقها ايضاً ثم اعصرها بمعصرة واضف الى الباقي بعد العصر قليلاً من الماء البارد واعصرها ثانية وسخن العصير حتى يختر ورشحه ثم جففه بحمام مائي حتى يصير بقوام الخلاصة ويفضل لحم القلب على غيره لهذه الخلاصة . وهي لذيذة الطعم طيبة الرائحة وتذوب سريعاً في الماء

جلاء النحاس بالحوامض

ان كثيراً من الادوات النحاسية يتعذر جليه بالبارد وغيره من الاجسام التي تأكل النحاس لعدم استواء سطحه او خوفاً من تخديش نقوشه او لما يشبه ذلك من الاسباب ففي مثل هـذه الاحوال يستغنى بالحوامض عما سواه لانها تجلو النحاس غاية الجلاء مع سهولة الوصول بها الى كل ما عمق وبعد من النقوش على سطح النحاس وسلامة النقوش من الخدوش . فاذا كان النحاس المراد جلاؤه ملطخاً بالدهن او بالزيت يحمى اولاً ثم يغط في ماء محمض بالخل ثم في ماء نقي وبعد ذلك بكال جزآن من حامض

البتريك ويمزجان بالماء او يمزج جزء من ملح النشادر وجزء من زيت الزاج (الحامض الكبريتيك) وجزء من الحامض النيتريك وجزء من الماء (ويذوب ملح النشادر في الماء حتى يشبعه) وتغمس الآنية والادوات النحاسية في المزيج الاول او الثاني برهة لا تزيد على عشر ثوانٍ ثم ترفع وتغمس في ماء بارد نقي ثم في ماء سخن وصابون وتنشف في دقيق النشارة الحامى فاذا رمت بعد ذلك ان تحفظها من الصدا فادهنها بفرنيش والاحسن تركها بلا دهن وتكرير الجلاء عند الحاجه

شوربة البشلة او البازلا

اتِ بلحمة الشوربة واغلها على النار مع الماء البارد وضع ملحاً معها واقشط زفرتها ودعها تغلى بعد ما تضع معها بقدونس وبنادورة وبصلة واما البشلة فتنقعها قبلاً بماء بارد ٤ ساعات ثم ضعها على النار حتى تستوي فتصفيها بالمصفاة وارمى قشورها ثم صف اللحمة واغلها معاً حتى تنعقد . والبعض يحبون وضع قطعة خبز افرنجي مقلوة بالسمن او بالدهن حتى تحمر فوق هذه الشوربة حالما تسكب

شوربة العدس

استعملها كشوربة البشلة ما عدا نقع العدس في الماء البارد وهكذا تعمل بقية الشوربات من بطاطا وخلافه

شوربة الخضرة

بعد اخذ خواص اللحم وتصفيته كما ذكرنا سابقاً تجلب من كل انواع الخضرة مثل لفت وبطاطا وجزر وما اشبه وتفرمه قطعاً صغيرة مثل الصفر واخلطه في بعضه وضعه مع زوم اللحمة على النار حتى ينعقد فيستوي

اليخنا

اذا كانت باذنجان او كوسا او بطاطا او قرنبيط او بامى او لوبيا هذه جميعها تحمرها في السمن او الدهن بعد ما تحمر اللحم لها وترفعها ثم تحمر قليلاً من البصل وتلقي الخضرة المحمرة فوق البصل وتضع ماء وملحاً وبهاراً وبنادورة وشعها تغلي حتى تستوي

داود باشا

يؤتي بلحمة هبر وتدق كالكبة ثم تعملها قطعاً مثل الكفتة وتحشها بصنوبر بعد ما تضع ملحاً وبهاراً وتقلها بالسمن وبعده تضع عليها حامضاً بمرقة وتفلفل امامها رزاً

كعك بجبن

ضع سمناً في طنجرة على النار وضع فوقه قبضتين من طحين فرنساوي وحركها حتى تشتد فارفعها عن النار وضع فوقها اوقيتين حليب وحركها حتى تذوب العجينه ثم ضعها على النار ولما تغلي ارفعها عن النار وحف جبناً فوقها واكسر خمس بيضات

وضع الصفار فوتها فقط وحركها ثم صبها في جاط وضع ملحاً
وضعها في فرن حتى تستوي

ويعمل على شكل ثانٍ كالاول الاَّ انه يختلف عنه بوضع
زلال البيض مخفوقاً بالشريط جيداً ويمزج به ويصب في صحن ثم
يوضع في الفرن كما تقدم في الشكل الاول

كري

افرم بصلة ناعمة وحمرها على النار في السمن وقطع شقفاً من
الروستو اخلطها مع البصل حتى تقلي معاً وضع فوتها ماء حتى
تغلي ولما تستوي احضر ملعقتين كري ممزوجتين بطحين قليل
وذوبها في ماء بفنجان وضعها فوق لحمة الفروج وفلفل رزاً امامها

بدن لحم

اعجن اوقيتين طحين مع اوقيتين شحم بقر مفرومين ناعمين
منقايين من الشلوش وملحاً مذوباً في الماء وادهن القالب في زبدة
ورق العجينة بشوبك وضعها في قالب على وسعه وقطع لحم هبر
مطبوخ مع دهن او مفروج مقلي مع ملح وبهار ورش عليها
طحين وقليل من صلصة البنادورة وضعها في قالب والحم والعجينة
على بعضها وصر القالب بفوطة واربطها عند كبه وضعها في طنجرة
على ماء تغلي مقدار ساعتين والماء لا ينبغي ان ينقص حتى تستوي

شكل قرقور غنم

احضر لحم جيد وكلا مع دزينه بطلينوس من المكبوس في

العلب مقدار صحن الجميع وان اردت تغيير طعمته ضع بصلة صغيرة مع قليل من البطاطا مقطعة قطعاً صغيرة وافرم بقدونس وعرق التين واعجن عجينة جيدة من بطاطا وطحين او اعجن غيرها من كريما وكربونات الصودا اذا عدلت عن الاولى ويجب ان تكون خفيفة وبعده اي عجينة اردتها تصلح للسلق

ارز بدفين

بل الحمص اولاً بماء بارد وحده واسلق اللحمة التي يجب ان تكون هبر ودهن حتى تطلع زفرتها فتشيل الزفرة وذعها تستوي ثم قطعها قطعاً وات بسمن واحمه على النار واقل اللحمة وارفعها ثم اقل البصل المقطع فرماً خشنة حتى تذبل بالسمن وضع الحمص مع البصلة بالمقلاة واقلهما معاً وضع الجميع في زوم اللحمة لتغلى قليلاً وفلفل عليها ارزاً وضع قليلاً من الكراوية في الرز عند سكبه

ارستيو

ات بلحمة فلات او روستو طرية وقطعها قطعاً مدورة رقيقة وقشر بطاطا وقطعها مدورة وبصل كذلك وضعها بالترتيب طبقات بعضها فوق بعض الاول بصل ثم لحم ثم بطاطا وبين كل طبقة ضع بهارات وصب ماء لتغمرها وملحاً كفاية واغلها على نار خفيفة حتى تستوي

لحم بخل

اقل لحمة هبر في السمن لتحمر واضعاً معها توماً قليلاً ثم ضع كباية ماء وملحاً وبهارات فوق اللحمة بعد القلي ودعها تغلي على نار خفيفة ولما تستوي ضع كباية خل ودعها تغلي قليلاً واسكبها وفلفل ارزاً ان شئت وكل .

لحم بعجين

اهرم لحمة مدهنة واهرم بصلة هرماً ناعماً فاركاً اياها في بهار وملح واضعاً اياها فوق اللحمة وامزجها كلها مع بعضها وضع قليلاً من الصنوبر وحب الرمان الحامض ثم تعجن طحيناً وتقرصه على صدر وقبلما تمده ادهن الصدر بسمن وكلما مديت قرص ادهن اصابعك بسمن وينبغي ان يكون مدوراً مثل قرص القطايف وضع فوقها مما تبلته واخبزها في الفرن لتستوي فتصلح للاكل

الرستو لحم

تات بلحم فلاتا من البقر وان كان ضاني فمن الفخذ ويكون اللحم بايت وضع سمناً في الطنجرة واقلي اللحمة حتى تحمر واقلي قليلاً من البطاطا معها واضعاً بصلة معها . ثم تضع كباية ماء فوقها ودعها تغلي كلها على مهلها وان شئت تفلفل رز على زوم اللحمة الخاطر لك والا امزجها بقليل من الطحين مع زوم اللحمة فتصير صلصة حينئذٍ والبعض يحبون نخر اللحم ويضعون توم معه

عندما يقلونه على النار

كستلاته

تبات اللحمة وتفصل كل ريشة وحدها وترَض بدقة وضع بهاراً وملحاً عليها وات ببيض واكسره وغط قطعة الكستلاته به ثم تكون محضر كعك مسحوق او طحين مفروك بقليل من البقدونس الناعم وغطها في البيض ثانية واقلها حينئذ بالسمن وان شئت فاعمل لذلك صلصة في البنادورة او مهما اردت واغل الكستلاته مع الصلصة على نار خفيفة مقداراً خفيفاً لتستوي

الكفتة

اهرم لحم هبر جيداً وضع فوقها بقدونساً وملحاً وبهاراً وقليلاً من البيض حسب اللزوم وقليلاً من الطحين وقرص ذلك واقلها بالسمن حتى الاستواء وان شئت فاعمل لها صلصة مثل الكستلاته

لحم ملفوفة

تأتى بلحمة فلاتة او هبر طرية وشرحها ورضها وضع لها ملحاً وبهاراً وضع مقدار اصبع من دهن الغنم وقليلا من البقدونس وقطعة بصل في كل بضعة ولفها واربطها في خيط واقلها في السمن لتحمر واعمل لها صلصة واغلها قليلا لتستوي

زرده

يغلي الرز على النار ويكب ماؤه ثلاث مرات ليستوي ويوضع

دبس فوقه حتى يحلي ويغلي على النار قليلا فيسكب في صحون وان كان بسكر ضع ماء على الارز ثم ضع السكر ودعه يغلي كما ذكر واسكبه

ارنبيه .

قطع لحمة هبراً ودهناً وضع معها حمصاً واخرج زفرتها واغلها حتى تستوي افرم بصلا حينئذٍ واقلي اللحمة بسمن وارفعها وازم البصلة حتى تذبل وضع الحمص فوتها واقلها معاً ولما تحمر احضر مرق اللحمة واللحمة وطبقهما سوى ليغلوا قليلا وات بطحينة او صنوبر او جوز او ليمون حامضاً واغلهما معاً واعمل بهذه كَمّة حسب الاستحسان

باذنجان مطبق

قشر الباذنجان مربعاً وشقه بالنصف واقله بالسمن على النار حتى يحمر وافرم بصلا وحمرها على النار بسمن على حدة وضع صنوبراً وحمره وافرم لحمة وضعها فوقها حتى تحمر وضع الجميع مع الملح والبهار في قلب الباذنجان وصفه على الطنجرة وان شئت تحشي كوسا وتضعه فوق منه مع بنادورة فالخاطر لك

بصل محشي

قص قليلا من البصل من كعبه واسلقه على النار نصف سلقة وصفه من الماء وانشره في الهواء حتى يبرد ثم نسله من بعضه واحشه لحماً مفروماً وصنوبراً مقلياً وضع ملحاً ومفلفلا وقرفة

وكبش قرنفل وصف البصل في الطنجرة وضع عليه ماء قدر الحاجة وعند ما يستوي اعصر عليه الليمون الحامض ودق قليلا من التوم معه

ارز محشي

اطبخ الارز في السمن حتى يستوي ثم دقه لينعم واعمل له تتبيلة وافرم بصلة وحمرها في السمن ولحمة ناعمة ضعها فوق البصلة حتى تحمر ضع قليلا من البقدونس المفروم مع كم بيضة وامزجها كلها مع بعضها وضع ملحاً وبهاراً واحش الارز كالكبة بالفرن او كبة الاقراص وكلما عملت قرصاً احشه وادهنه بالبيض ثم بالبقسماط واقلها في السمن

ارز محشي في الفرن

اسلق ارزاً حتى يستوي ثم صفه من الماء وارجعه الى الطنجرة وامزجه قليلا وات بطنجرة وادهنها سمناً ورش عليها بقسماطاً وصب الرز في الطنجرة وجوف الارز من نصفه واعمل له تتبيلة وافرم بصلة وحمرها في السمن وكذلك اللحمة ينبغي ان تكون ناعمة وامزج الجميع وضع صلصة بنادورة فوق المزيج حتى تغلى وتنعقد فصبها في نصف الارز واعمل لها غطا من ارز وضعها في الفرن لتستوي

بطاطا محشي

حضر كبار البطاطا وانقرها وافرم لحمة سميسكات طرية فرماً

رفيعاً مثل الضفر وضع ملحاً وبهاراً واذا شئت ضع صنوبراً مع اللحمة واحشي البطاطا وضع قطعتين صغيرتين من الدهن مع الحشوة وضعها في قدر فخار وضع سمناً كفايه ثم ضعها على نار خفيفة وضع تنكة على باب القدرة وعلها قليلاً عن النار او غطي القدرة وابقه من ثلث ساعة الى نصف ساعة فيستوي

مقادم غنم او بقر مسلوتين مع صلصة

اسلق المقادم حتى تستوي جيداً وعندما تستوي ارفعها وابقى العصير في الطنجرة واعمل لها صلصة بيضتين واعصر عليها ماء ليمونتين حامض وامزجها جداً مع الصفار ثم ضعها مع العصير الذي على النار وانت تحركه مقدار دقيقتين حتى تعقد الصلصة واياك ان تفرط ثم تسكبها فوق المقادم

مفركة كوسا

ارش الكوسا من خارج واحذف لبه وافرمه وضع سمناً في طنجرة واقله حتى يذوب الكوسا ثم ضع له ملحاً وبهاراً وضع فوقه كم بيضة وامزجه قليلاً على النار

كوسا شيخ المحشي (تطبيقة)

شرح الكوسا شرحاً واقله بالسمن وحمر صنوبراً وافرم فوقه بصلة ناعمة وعندما تذبل ضع اللحمة ايضاً وحمر الجميع وضع بهاراً وملحاً واحضر الطنجرة وصف فيها كوسا اولاً وافلش فوقها من التطبيقة ثم ترجع فتضيف كوسا وتفرش تطبيقة على

هذه الكيفية حتى ينتهي الجميع وحضر عصير البنادورة وضعه فوقها وقليلاً من الماء وضعها على نار خفيفة ولا تحركها حتى تستقيم بالغلي مقدار ثلثي الساعة فتستوي وهكذا يعمل الباذنجان

رفيولا

حضر ثلث اواق طحين فرنسوي وضع فوقها ربع اوقيـة زبدة وافركها واعجنها في ماء او حليب ويكون عجينها شديداً ثم مدها في الشوبك رقيقاً وقطعها مثل السنبوسك واعمل لها حشوة وافرم لحمة وحمرها مع صنوبر وضع سبانخاً وسلقاً واقلها معاً مع زبدة واحش العجين وطبقه واسلقه واقلي لحماً مفروماً وضع عصير البنادورى فوقها واغلها حتى تعقد واسكبها فوق الرفيولا على صحن

شيش برك

افرم لحمة فرماً ناعماً مثل الكفتة وافرم بصلة ناعمة وافركها في بهار وملح وضعها فوق اللحمة واعجن عجينة شديدة مثـل عجين الكماج ولا فرق اذا كانت بخميرة او لا ثم رقها بشوبك حتى ترق وقطعها بظرف فنجان قهوة واحش قطع العجين من اللحمة المذكورة انفاً وطبقها مثل السنبوسك ثم لفها على بعضها والحمها مدورة ثم اجلب لبناً وصفه في منخل وضعه على النار واذا كان لبن بقر ضع فيه بيضة وملعقة نشا اكسرها في قليل من الماء وحرّك اللبن وهو على النار حتى يغلي ثم زد تلتي اللبن ماء واذا

كان لبن معزى لا يلزم بيض ولا نشا بل ماء ولما يغلي ثانية عند وضع الماء سقط العجينة المحضره ودعها تغلي ثلث ساعات واجلب قليلاً من الكزبرة وقشر حص توم ودقها سوى وذبلها بقليل من الدهن على النار وضعها فوق لبن الشيشبرك واسكبه

يخنا كوسا

اجلب كوسا صغيراً طرياً جداً وحمره بالسمن صحيحاً ثم قطع لحمة وحمرها ايضاً وحمر بصلاً ايضاً وطبق الجميع وضع عصير بندورة معها وقليلا من الماء ودعها تغلي على النار بتأنٍ وتكون وضعت ملحاً وبهاراً

عوامات لحم

اجلب اللحم هبراً واسلقه بماء قليل حتى يستوي فتفرمه فرماً ناعماً جداً ثم عده الى الطنجرة التي فيها مرقة وضع قليلا من الحليب والزبدة وملحاً وبهار ورش قليلا من الطحين معها وحركها على النار حتى تنشف وتمسك في بعضها فترش طحيناً على لوحة وتسكبها ولما تبرد ترصها مثل محشي الملفوف واملا طواية دهناً او سمناً ولما تحمى غط اللحم في بيض ولوثه في بقسماط مدقوق او خبز ناعم وضعه في الدهن واقله مثل العوامات

باذنجان مقلي مع لحم

افرم لحماً هبراً فرماً ناعماً وقليلا من البقدونس واكسر بيضتين او بيضة ورش طحيناً وملحاً وبهاراً واجلب باذنجاناً

واقطعه من تحت العنق لحد البزر ثم روسها في سكين وذبلها في السمن على النار ثم تاتى باللاحمة وتلبسها موضع المروس وعند العنق تروسه مسكة حتى تصير هيئتها بمثل هيئة النجاس بعنقه ثم غطها في البيض او لوثه في كعك البقسماط المدقوق وقلها وهكذا تصلح للاكل

لبن امه

ضع لحمة على النار وارفع زفرتها حتى تستوي نصف استواء ولا تكثر ماءها ثم ارفعها من الطنجرة هي ومرقتها وضع سمناً في الطنجرة حتى تحمى واقطع بصلا مفروماً قطعاً كبيرة وحمرها بالسمنة وضع اللاحمة المسلوقة فوقها وحمرها بالميلامع البصلة واجلب لبن معزى وضعه فوقها ومتى غلت ايضاً ضع مرق اللحمة فوقها وضع لها ملحاً وبهاراً واذا كان لبن بقر اكسر بيضة وملعقة طحين وضعها في اللبن حتى لا يفرط . واذا كان زوم اللاحمة كثيرا لا يوضع كله وابقه يغلي حتى يعقد ويستوي

الرز مطبوخ

فلفل الرز واعمل له تطبيقة من لحم وصنوبر وبصل وبقدورة واجلب طنجرة او تنكة ادهنها بسمن او دهن ورش كعكاً مسحوقاً او طحيناً ثم ضع من الرز في كعبها اول طبقة رز ثم افرش تطبيقة ثم رز واضغطها في يدك وملسها ثم ضع تنكة على وجهها وضع قليلا من الجمر من تحت ومن فوق حتى تتبت وتحمر

قليلا ثم طبها على صحن فتنزل من التنكة خالصة

ملفوف

اجلب ملفوفة وارفع منها كم ورقة من الوجه واقلها بالسمن على النار حتى تحمر فارفعها حينئذٍ وجوف قلبها واحشها لحم وصنوبر وضعها في طنجرة على النار مع ماء حتى تستوي فتوكل مع كبة او ارز او غيره

السبانخ

اجلب سبانخ ونقه واغسله وافرمه ثم اسلقه وصفه جيداً بمصفاية واعمل له تطبيقة من لحم وصنوبر وبصل واضعاً له ملحاً وبهارا وضعه فوق السبانخ واغلي الجميع معاً قدر نصف ساعة ومتى استوى اعصر له ليموناً حامضاً وفلفل قباله رز

كبة البطاطا

اسلق البطاطا وقشره ثم دقه في جرن حتى ينعم وتكون بلّت البرغل وعندما تجبلها ضع لها قليلا من الطحين لئلا تفلش وانت تقليها ثم بعد ما تجبلها دقها حتى ينعم البرغل جيدا واعملها اقراصاً واقلها بزيت او مدها في صينية مدهونة بزيت وقطعها بسكين مثل الكبة بالفرن وضع فوقها قدر اللازم زيت واخبزها بالفرن ولا تنسَ ان تضع لها ملحاً وبهارا . وكبة اليقطين هكذا

القلقاس

قشر القلقاس وقطعه قطعاً مدورة واقله بالزيت حتى يحمر

وتكون فاقش الحمص ومنظفه فاهرم قليلاً من البصل وقله بالزيت وضع الحمص فوقه واقلبه اربع خمس قلبات وضعه فوق القلقاس وضع ماء وملحاً كفاية على النار ولما تستوي ضع له حامضاً

كبة اللحم

اجلب لحماً هبراً ودقه لينعم ونقه من الشلوش وبعد ما تنعم اللحمة جيداً ضعها في صحن ودق بصلة وملحاً وبهاراً قدر اللزوم حتى تنعم ثم اجبلها مع اللحمة وارجع دقها قليلا وصول لها برغل ودقها سوية حتى تنعم وتصير مثل العجين . واقة اللحم يلزمها ثمانية اواق برغل والبعض يحبون اكلها نيئة فتوكل حينئذ وان اردت عملها كبياً اسلقها مع كشك او شوربة ارز او لبنية واذا اردت عملها اقراصاً محشوة اقلها بالزيت فيصح او بسمن او بدهن كذلك او تدهن صينية سمناً وتضع الاقراص فيها فتخبزها بالفرن . وتعمل بالصينية نوعاً آخر . تدهن الصينية بسمن او دهن وتفرش من الكبة فرشة رقيقة قليلا فوق السمن على وسع الصينية بشرط انها تكون بسمك واحد ثم مد الحشوة التي تكون من لحم وصنوبر وبصل على وسع الكبة ومد فوقها من الكبة ايضاً ما هو اسمك من الاول بقليل وقطعها بالسكين كالبقلاوة وضع فوقها سمناً واخبزها بالفرن حتى تحمر فتستوي

كوسا اقلما

اجلب اوقة كوسا واقة لحم هبر ومعها دهنة واوقية صنوبر

افرم اللحمة وقلها بالدهنة مع الصنوبر حتى تستوي وضع لها ملحاً وبهارا . وانقر الكوسا كما للتطبيقة واحشها من اللحم والصنوبر والبدها جيداً واقلها بسمن او بسدهن حتى تحمر وصفها في طنجره بترتيب وضع لها ماء حتى تغمرها وضع لها حامض الرمان واغلها على نار خفيفة حتى تستوي ويبقى شيء يسير من زومها وان اردت سكبها كالتطبيقة او في صحون فالخاطر لك

محشي القرع

اجلب القرع وانحت القشره الخارجية قليلاً وانقره وضعه في ماء ثم احضر له حشوة لحماً ورزاً وبهاراً وملحاً واحتي القرع ثم ضع له ماء حتى يستوي نصف استواء ثم اعصر له حامضاً ليموناً او حصرماً او رماناً حامضاً وهو الاحسن ثم دق حصين توم مع قليل نفنع وقليل ملح واكسرها في الحامض الذي عصرته وضعه فوق القرع حتى يستوي

رقبة محشية

اجلب رقبة قدر عازتك وجوفها عند القصاب او بالبيت واحشها لحماً ورزاً وصنوبراً وخيطها وضعها في طنجرة وضع فوقها ماء كفاية وقليلا من الملح وضعها على النار ولما تستوي اذا اردت تعمل على مرقتها شوربة فالخاطر لك . ومثلها يحشى الدجاج بعد نتف ريشه

يخنة البريان

اجلب لحماً هبراً وقطعه شقفاً كبيرة وقشر بصلاً قدر حاجتك وشق البصل بالسكين تصلباً وابقه صحيحاً وقله هو واللحمه في طنجرة حتى يحمر جيداً وضع لهما ملحاً وبهاراً وانت تقليهما ثم ضع فوقهما ماء قدر اللزوم وابقهما على النار لتستوي جيداً وان شئت تفلفل ارز قبالها فالخاطر لك

مجدره مدردره

ضع زيتاً في طنجرة وافرم بصلة وحمرها جيداً ولا تتركها بيضاء لكي لا يطلع الزيت وبعده اذا شئت ارفع نصف التقلية على جانب وصول عدساً وضعه في طنجرة على نار مع القسم الباقي من التقلية ضوع له قليلا من الماء حتى يستوي نصف استواء ولا تتركه ينخفض ابداً ثم صول الرز وضعه فوق العدس وزده قليلا من الماء ولا تدعه ينخبص مع العدس حتى يكون مدردر ولما يخلص اسكبه وتأتِ بالقلية التي ابقيتها وتفرشها فوقه

السلطات

قد تستعمل من خيار وبندوره وبقدونس وشمندرو وملفوف وبقلة وخس وبطاطا مسلوقة وباذنجان ومقتي وزعتر اخضر ورشاد وكرفس ونعنع وضلوع فجل وقرص عنى وهندبا افرنجية ونعنع ماء والبعض يسمونه حبق ماء وقرة وجرجير وحارقة وفلفلة ولفت مكبوس وامثال هذه ويعصر فوقها حامضا ويوضع لها زيتا

وملحا ويدق حص توم مع ملح حسب الذوق واللزوم الخ وكلها لا تخفي على من يستعملها

صلصة حلوة

احضر فنجان سكر ونصف فنجان زبدة وصفار بيضة ونصف فنجان نبيذ سخن واخبطهم سوى واخفق زلال البيضة جيدا وضعه فوق الصلصة وانت تخبطه على النار حتى يفور

صلصة لحمه مفرومة

في الاول حمر بصلة مفرومة ناعمة والقِ فوقها كبشتين طحين وحركهم معهم حتى ينقلوا وضع لهم مرقة شورية وحركهم واكسرهم جيدا حتى يصيروا مثل الخبيصة ثم ارفعهم عن النار وافرم لحمة ناعمة وحمرها في السمن ثم ضعها فوق الصلصة

صلصة سمك المسلوق

يؤتى بقليل من الزبدة والطحين ويكسر الطحين مع حليب وفلفل وقطعة بصلة وقشرة يمونة حامض وحركهم على النار مع الماء حتى يجمدوا كاللبن

صلصة لحم مسلوق

احمِ سمنا على النار وضع فوقها مرقة اللحمة واكسر قليلا من الطحين الفرنسوي وقليل من الملح وحركهم ثم ضع صفار بيضتين فوقهم واغلي الجميع حتى يعقدوا

كوسا تطبيقة

يلزم لرطل الكوسا سبعة اواق لحم هبر واوقيتين دهن واوقية صنوبر وثلاثة اواق ارز وخمسة اواق باذنجان وكيفية العمل انقر الكوسا ولا ترقها كثير وافرم اللحمة فرما رفيعا وحمرها بالدهنة وضع الصنوبر فوقها وضع لها ملحاً وبهارا كفاية ومتى استوت اقسمها بالنصف واسلق الرز وصفه من الماء وضعه فوق نصف اللحمة واخلطهما معاً وضع قليلا من الزعفران فوق الرز لصبغه اذا اردت واحش الكوسا والبده جيدا واقله بالدهن حتى يحمر وتكون وضع النصف الباقي من التطبيقة في طنجرة وفارشه بارضها فتصف الكوسا فوق التطبيقة بترتيب فقشر الباذنجان واقله صحيحا حتى فشقه وغطِ به الكوسا وضع فوقها قدر ثلاثة اواق ماء وضع الطنجره على نار خفيفة حتى ينشف الماء ويبقى الدهن فقط فتستوي فتسكبها في صينية وكيفية سكبها طب الصينية على باب الطنجرة واقلب فوق الصينية فينزل الباذنجان تحت الكوسا والتطبيقة فوق الكل

كوسا محشي

انقر الكوسا وخذ لحمة مدهنة وافرمها ناعمة جدا وصول الارز قدر اللحمة او اكثر قليلا واخلطهما معا وضع لها ملحا وبهارا واحش الكوسا منها ولا تلبدها بل احشها وابقها ناقصة قيراط اذا كان معها محشي ورق عنب وان كان بندورة اكثر من قيراط بقليل او مع لبن كذلك الامر

ولنعلن القاري كيفية طبخها بالاشكال المذكورة فنقول. ان شئت طبخها مع ورق عنب او ملفوف تحشي الورق وتلفه وتصفه في ارض الطنجرة صف او اثنين وتصف الكوسا فوقه وتحشي الباقي من الورق وتصفه فوق الكوسا وترش عليه قليلا من الملح وتغمره بالماء وتطب عليه صحناً حتى لا ينفرش ورق العنب عند الغلي . وان كان مع بندورة ضع في الطنجرة شوية دهن واسلها وافرم فوقها البندورة واقلها لتغلي فتصف الكوسا فوقها وتغمرها ماء وترش فوقها شوية ملح وتضعها على النار لتسوي . وان كان مع لبن تضع اللبن في طنجرة وتغله على النار قليلا وتضع فوقه شوية ماء وتحركه في ملعقة لئلا يلزق وتضع الكوسا فوقه وتغله على النار ليستوي واذا شئت تضع فوق اللبن نعنع يابس يكون ناعم فالخاطر لك

صلصة راس بقر

بعد ما تسلق الراس جيداً انزع النخاع ودقه وضعه في الطنجرة مع ملح وطحين وسمن وحركه وضع مرقة اللحمة واهرم بقدونس وعندما تسكبهم اكسر بيضتين وضع الصفار مع قليل من الحامض فوق السلسه

صلصلة مايونوز للسمك

اسلق ٥ بيضات وقشرهم وافصل البياض وحده والصفار ضعه في طنجرة وحركه حتى ينعم واعصر ليمون حامض عد ٤

وكلما عصرت شقفة ضع قليلا من الزيت وحركهم على نسق واحد حتى تخلص الليمونات وكل الزيت لا يكون اكثر من نصف او ثلثين الاوقية وصبهم فوق السمك المسلوك الذي تنقي الحسك منه وضع قباراً على وجه الصحن وشكله بليمون حامض

صلصة البودينو

تاتي بسكر ناعم قدر ثلاثة ارباع الوقية وبيضتين الصفار معهما تضعه فوق السكر وحركه حتى يموت وضع فوقه نصف ملعقة طحين وحركهم وضع اوقية خمر فوقهم وخفق في الشريط على النار حتى يفور مثل الحليب وتكون مستحضر الحلو في صحن فتضع السلسة فوقه

صلصة للحلو بودينو

حضر خمس ملاعق سكر وصفار اربعة بيضات ضعهم فوق السكر واخفقهم حتى يموت السكر فتضع كباية نبيذ وتخفقه وتضعه في طنجرة على نار خفيفة وتحرك في الشريط على نسق واحد . وعند ما يغلي ويفور ارفعه وضعه فوق الحلو

سلطة اسبانية

ضع التوابل في وعاء كبيرحتي يكون مدى لتحريكها وخلطها ثم ضعها في وعاء على جانب وضع الخس في وعاء آخر على جانب اخر ولا نضع التوابل على الخس الا عند وقت الطعام لئلا تذهب برخاصته وطراوته . ولا تقص الخس بالسكين بل قطعه بيدك

وارمي ساقه وبعد ما تغسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الاكل بقليل صب عليه التوابل ورش على وجهه الترخون . اما التوابل فتصنع بمزج كميات متساوية من الخل القوي والماء وملعقة صغيرة من الفلفل الحار والملح واربعة اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو

كفتا السمك المسلوق

افرم بصلة وصرها في السمن وضع معها ملعقة طحين واجبلهم مع البصلة على النار وضع حليباً فوقهم وحركهم ثم ضع السمك المفروم فوقهم وحرك واكسر بيضتين فوقهم واعمل مثل السنبوسك واقلي

سمك المسلوق

احضر سمكة كبيرة قدر عازتك قشرها وملحها وعندسلقها لفها بخرقة وضعها في طنجرة وضع معها خلاً وقطع يمونة حامضة وبصلة وورقة غار وقليلا من الكرفس والبقدونس والجزر الافرنجي وماء كفاية ودعها تغلي حتى تستوي

سمك طرطور

اجلب سمك وبعد ما تقشره ملحه واشوه وحضر صنوبراً ودقه في هاون حتى ينعم جيداً ثم ضعه في صحن واعصر فوقه ليموناً حامضاً ودق حصين توم قبل وضع الصنوبر اذا شئت وحركهم مع بعضهم وقطع السمك وان اردت تمزجهم مع بعضهم فالخاطر لك

صيادية السمك

اقلي السمك وقطعه وافرم بصل بكثرة واقله بزيت السمك ليخمر واقسمه بالنصف لغلي القسم الواحد بالماء والنصف الآخر يغلي مع السمك المقلى حتى يعقد فتضع عليه قليلا من الحامض والطحينة ثم تصفي القسم الآخر الذي غلى مع البصل وتفلفل على مائه رزاً

سمك فريدن في الفرن مع بندورة

اجلب سمكة كبيرة ابرشها وملحها ووقت خبزها ضعها في صينية وحضر بندورة وانقرها وضع الزوم مع السمكة ثم تحشي البندورة وحشوتها بهذه الاشكال اتى افرم قليل من البصل الناعم جداً وقليل من الخز والبقدونس وضع بهاراً وملحاً واحشي بهذه البندورة وصف دائر السمكة ثم اعصر ليموناً حامضاً وقليل من الزيت راشاً على البندورة وضع السمكة في الفرن واخبزها

طريقتان للسمك المشوي

اجلب سمكة واحضرها واعمل لها طريقة من بصل محمر وصنوبر وضعهم فوق السمكة ه وأكسر مع قليل من الطحينة حامضاً عازتك وزيتاً حلواً واخفقهم في بعضهم واسكبهم فوق السمكة ورش حب رمان حامض. او قشر السمك وملحه وبعد ما يشرب ملحاً ضعه في صحن واعصر فوقه ليموناً حامضاً وقليلاً من الزيت الحلو وضعه في المصبع على النار وتكون النار خفيفة وقلبه

كلما احمر وضع له من الصلصة كلما قلبته

حشو الديك بعد نزع عظامه

خذ ديكاً كبيراً سميناً وخص اللحم واذبحه وحضره للحشو ثم خذ سكيناً ماضية جداً شفوتها ضيقة وراسها رقيق وابتدي من عنقه بتجريد اللحم عن العظم ثم دُر الى الكتفين والجانحين وجرد لحمها عن عظامها واكشط اللحم عن العظم رويداً رويداً كلما جردته . ثم جرده عن عظام الصدر والظهر وباقي البدن ثم عن الفخذين . ويقتضي لتجريد اللحم عن العظم كما ذكر صبر طويل وممارسة وبراعة ويلزم ان تنزل السكين دائماً الى العظم وان يجرد اللحم عنه تجريداً ولا يحز ولا يقطع . وبعد ما تنتهي من ذلك امسك عظام العنق وانتفها نتفاً شديداً فيخرج هيكل الديك في يدك ويقع لحمه متجمعاً بعضه على بعض . انظر في هذا اللحم وخط كل مزق تجده في الجلد بالابرة والخيط

وبعد ما تخيطه جيداً ابتدي بحشو الجناحين ثم بحشو تجاويف البدن ثم بحشو الفخذين واحشه جيداً وسوّ اجزاءه شيئاً فشيئاً حتى تصير هيئته كهيئة الديك بعظامه وخط بدنه بعد ذلك وسره ثانيه حتى يصير بهيئته الطبيعية وربطه واقله واطبخه على ما تريد . وعلى ما تقدم تحشي الحملان او الجداء بعد نزع عظامها

فروج بصلصة

افرم بصلة وضع سمناً وذبلها وقطع فروجاً قطعاً فوق البصلة وافرم بقدونس حتى تحمر وقليل من الماء لتستوي فتسكبها في صحن واعمل صلصة وضعها فوقها

كك بلبن

اجلب بيضة او اثنتين واخفقهم وضع لبناً قليلاً فوتهم واذا كان قليلاً من مصل الزبدة والملح الاعتيادي وضع الطحين رويداً رويداً وحرك حتى يصير منعقداً فتضع له من كربونات الصودا حتى تنقطع حموضته ولا بأس اذا كان الان حامضاً فان كربونات الصودا تصلحه واذا اردت ان تقليه في قالب يكون اشد من القلي اقراص في الطواية واستعماله في القلي ان كان قالب اوطواية تدهن دهناً في زبدة او سمن ويوكل سخن مع شكر او دبس

الدجاج المحشي

احضر دجاجة ناصحة وانتفها وشقها من زاعومها فنازلاً وجردها من العظم واحشها ٣ اواق لحم هبر طري جداً منقى من الشلوش بعد دق اللحمة في الجرن حتى تنعم وبل قطعة من الخبز الافرنجي بزوم لحمة واعصرها ودقها فوق اللحمة وضع قليلا من الزبدة وقليلا من الكنياك او النبيذ الابيض ومد الدجاجة على لوح ورق اللحمة المدقوقة اي الحشوة فوقها وضع كم لارداي دهن وهبر القطعة مثل الاصبع وضعهم مبسطين فوق الحشوة وضع قلب

الدجاجة وقصبتها المسلوقتين فوق الحشوة وضع فلفلاً وبهاراً مع فستق مقشور وطبق الدجاجة على بعضها بعض وخيطها ولفها بفوطة واسلقها حتى تستوي ثم ضعها بوعاء واكبسها بصحن وضع صينية حجر فوق الصحن للتقل حتى تبرد وعند الاكل قطعها قطعاً رقيقة ويوضع امامها صلصة من زوم الدجاج وغراء السمك وما شاكل

ديك حبش روستو

الاحسن ان يذبح ديك الحبش قبل طبخه بيوم وكيفية عمله على انواع فالبعض يحشونه في خبز افرنجي اذ يفرمونه او يفتونه حتى ينعم كبرغل الكبة ويدقون قليلاً من القصعين اليابس حتى ينعم مع فلفل وملح وزبدة قدر اللزوم ويسخنونه حتى يسيل ثم يوضع على الخبز ويجبل في ماء سخن قليلا

ويعمل على شكل آخر من لحم وصنوبر وارز وبهارات ومن لحم وكدنتا ومن لحم فلاتا قطعة اربعة او خمسة اواق تدق حتى تنعم وتصير مثل الملطة فتقسم ويسلق نصفها بقليل من الماء حتى ينضج زومها فتقشر قطعة خبز افرنجي وتغطها في زوم اللحم وهو سخن وتجبلها مع الهبر المدقوق وتضع قدح نبيذ او كنياك وملعقة زبدة وفستق وقليلا من الجنبون وتفرمه ناعماً وما شئت من البهارات اي تجبله معاً مع ملح وتضعه في تنكة مع ماء قليل وادهنه بسمن او بدهن وضعه في الفرن على شرط ان تسقه في زومه

وهو في الفرن حتى يستوي

رز بعصافير

اقلي العصافير بالسمن وفلفل عليها ارزاً

المقليات

لا يخفى ان انواع المقليات كثيرة فيصح القلي بالسمن والدهن والزبدة والزيت والسيرج ونحب ان نكتب نبذة عن هذا لمن يحب تحضير طعاماً بالعجلة واكثر استعمال المقليات بالزيت وكيفية القلي ان تسخن الزيت او السمن الخ في مقلاة او طواية وتقطع من الشكل الذي تقليه شجف وتضعه فوق الزيت او السمن الخ حتى يحمر فيكون استوى فمن ذلك الباذنجان يصح اذ يقشر او بلا تقشير ويشرح وهكذا الكوسا والبندورة والبطاطا والقرنبيط والبصل والقلقاس وامثال هذه جميعها وقس عليها انواع اللحوم والبيض الخ والعوامات والزلابة والمعكرون وما اشبه . هذه النبذة تلزم اكثر للوحيدين وقد يشوي الباذنجان والبيض والبطاطا والكما والفطر الخ تقريباً وتهويناً للاكل



في انواع الحلو

حلو بودينو

قطع لب رغيف (افرنجي) قطعاً صغيرة وادهنها بزبدة

وضعها في اسفل طنجره مدهونة بالزبدة ورش فوقها زبيباً صغيراً واعد ذلك اي الخبز بالزبدة وفوقه الزبيب بقدر ما تشاء ثم اضف اليه خمس بيضات مخفوقة في اوقية سكر مع نحو ثلث اواق من الحليب و لميل من جوز الطيب . واخبز الكل في فرن

بودينو مسلوق

حضر اوقيتين حليب واوقية طحين فرنسوي وثمان بيضات مسلوقة وضعها على فوطة مدهونة بالزبت بعد نقعها بالماء البارد ثم اضف اليها قبضتين من الزبيب واسلقها في طنجرة حتى تنضج

بودينو سميد مع زبيب

رش اوقية من السميد فوق ثلث اواق زبيب وانت تقليه بالسمن واضف اليها نحو اوقية سكر . ثم ارفعها عن النار حتى تبرد واضف اليها ثلث بيضات او اثنين وقليلا من جوز الطيب مبروشاً وبعد مزج الكل اخبزه في طنجرة مدهونة بالسمن حتى يحمر

بودينو آخر

اخفق مع اربع بيضات في ثمان ملاعق سكر واربعة فناجين حليب وضع فوقها الزلال مخفوقاً واكسر ملعقة طحين فرنسوي واضفها مع عصير ليمونة حامضة الى الحلو واخبز الكل في صحن او تنكة

رز بدن

اغلي حليباً واضف اليه ارزاً حتى يشتد واضف اليه مع ست بيضات وسكراً وجوز الطيب (بعد تبريد الارز والحليب) وامزج الكل خافقاً اياه في زلال البيض واخبزه في وعاء مدهون بالزيت

گرست بدن

اغلي حليباً ورش فوقه سميداً حتى يجمد فبرده واضف اليه قليلاً من الحليب وشيئاً من المعطرات وحركه واضف اليه مع ثمان بيضات مخفوقاً في زلال اثنتين وضع سكراً وقليلاً من الزبيب . ثم اخفق زلال البيضات الست واضفه الى الحلو وحرك الكل واخبزه في قالب مدهون بالزبدة واذا شئت سلقه فضع القالب في ماء سخن واشل ناراً من فوقه نحو ساعتين واحضره للمائدم سخناً

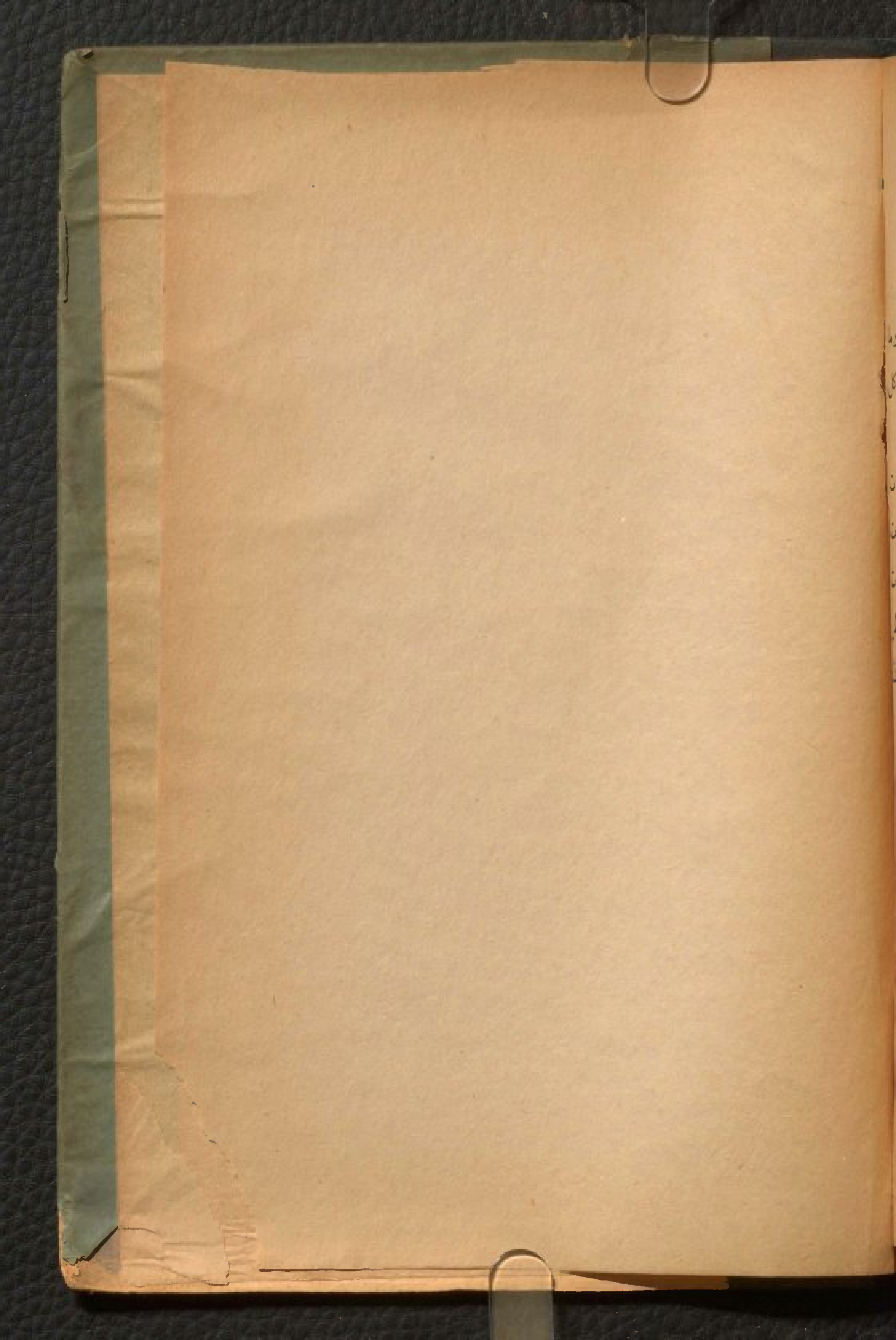
گريم بدن

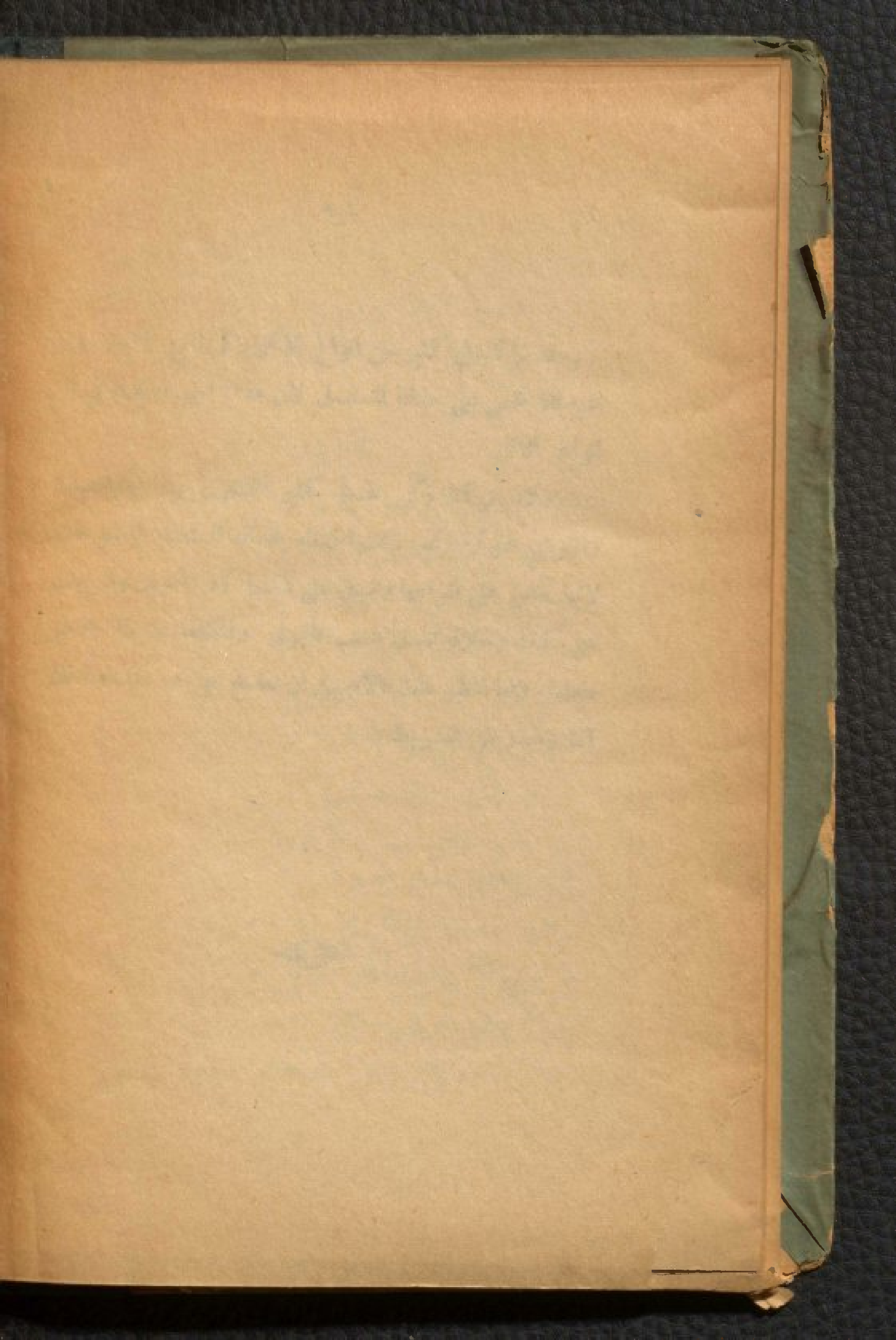
ضع على النار اوقية حليب ممزوجة بخمس ملاعق سكر ومثلها طحين فرنساوي وحركها حتى تجمد وبردها واحمها بالمكاوي الحامية واضف اليها مع ١٦ بيضة واجبل الجميع . ثم اخفق الزلال واخفق الجميع وضع طبقة من الزبيب وضع الجميع ضمن فوطة في وعاء مدهون بزبدة وان شئت اعمل له صلصة

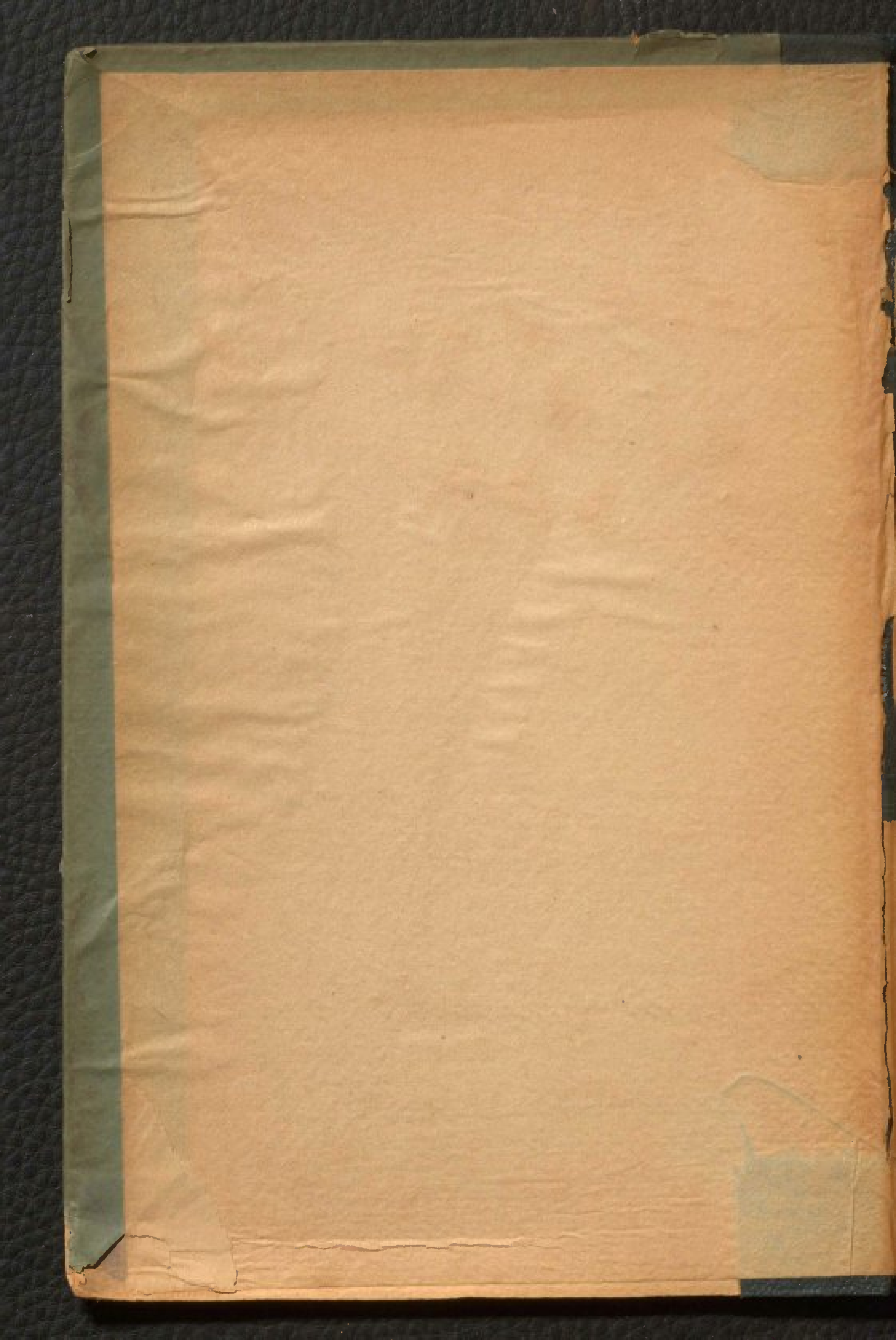
تنبيه

قد تركنا في كثير من انواع الاكل ذكر الملح والبهار وما اشبه فلا تخفى على حذاقة المستعمل لان هذا واجب استعماله في كل انواع الاكل

وكذ تركنا ذكر طبخ كثير كالفول برز والمحشيات والارضي شوكة وغير ذلك اكتفاء بحذاقة المستعملين المطبوخات لانها تقاس على انواعها وتعمل على شكلها كذ الحلويات والمربيات من كمك وخلاقه تعمل حسب الذوق واشكالها منوطة بخاطر عامل . واما المطبوخات فالاحسن ان تطبخ على نار معتدلة وبذلك لذة وحذر من التشويط







باره	غروش	بعض مؤلفات امين الخوري تطلب من مكتبة الاداب خاصته
٢٠		سلالم القراءة الجزء الاول بصور
	١	» » » الثاني »
	٢	» » » الثالث »
	٣	» » » الرابع »
	٤	» » » الخامس »
	٥	» » » السادس »
	٢	مبادىء القراءة الفرنساوية بصور
	٣	القراءة الفرنساوية اول سنة بصور
	٤	» » ثاني سنة »
	٥	» » ثالث سنة »
	١	المفتاح الذهبي لاتقان التكلم في الفرنساوي والعربي
	١	انشاء المكاتيب مختصر صفحاته ٤٨
	٣	» » وسيط » ١١٢
	٦	» » مطول » ٢٦٠
	١٥	المنكر او انشاء المكاتيب فرنساوي عربي
	٢	مختصر في علم الحساب
	١٠	ترجمان المسافرين في لغات العرب والانكليز والفرنساويين الجزء الاول في المفردات
	١٠	» » » » الجزء الثاني في المكالمات
	١٥	» » » » الجزآن معاً

ان هذا الترجمان لفظهُ الفرنساوي مكتوب بحروف عربية وكذلك لفظه الانكليزي مكتوب بحروف عربية ايضاً

ومن رام الوقوف على جميع المطبوعات فيطلب قايمة المكتبة فترسل له مجاناً

امين الخوري